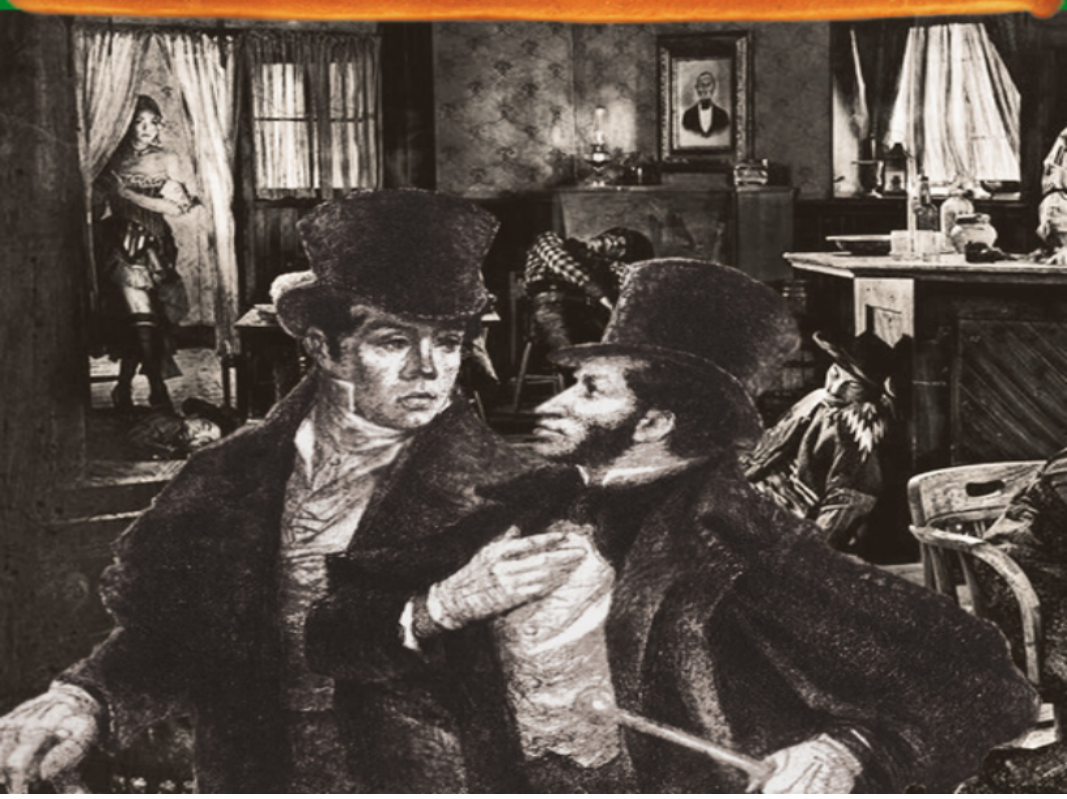
Кулинарная авантюра

Александр Логачев

ПУШКИНСКАЯ КУХНЯ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Талантливые люди талантливы во всём, а если человек гений, он будет гениален просто всюду. Александр Сергеевич Пушкин обладал прекрасным гастрономическим вкусом и был неисправимо энергичен. Оттого и происходили с ним кулинарные приключения невероятного характера и скандального содержания. Он да верный Баратынский, а с ними – вы не поверите! – неподражаемая Авдеева, каторжник Достоевский, прапорщик Лермонтов, мрачный малоросс Гоголь и сам Крылов. Даже Крылов! Вот они соберутся и как давай готовить! Всем достаётся, даже Вальтеру Скотту. Никто не уйдёт голодным. Включая уважаемых читателей.

- Александр Логачев
  -
  -
  - 1. И немедленно перекусил
  - 2. Пушкин и страусы
  - 3. Пушкин и гарибальдийцы
  - 4. Пушкин глобус крутил
  - 5. Груши и Грибоедов
  - 6. Славный парень Вальтер Скотт
  - 7. Пушкин и правильные времена
  - 8. Пушкинский дядя
  - 9. Пушкин и оппозиционеры
  - 10. Горько!
  - 11. Пушкин и дятлы
  - 12. Жил поэт Омар Хайям
  - 13. Формула еды
  - 14. Триумф де-воляй
  - 15. Черный Пушкин
  - 16. Петербурхские тайны
  - 17. Пушкин идет на войну
  - 18. Пушкин и сталевары
  - 19. Пушкин меняет профессию
  - 20. Мелкие и мертвые
  - 21. Пушкин – первый космонавт
  - 22. Возвращение Пушкина
  - 23. Пушкин и Полесье
  - 24. Пушкин против карлы Маркса
  - 25. Пушкин на тюрьме
  - 26. Пушкин против инопланетян

○ 27. Его прощальный рецепт

Александр Логачев
Пушкинская кухня

© Логачев А., 2016
© ИК «Крылов», 2016

* * *

Автор выражает огромную признательность Авдеевой Екатерине Алексеевне – за то, что она, проживая в 19 веке, не сильно отвлекалась на пустяки, а собирала по всей России-матушке кулинарные рецепты, варганила из них поваренные книги, издавала их, потом по десять раз переиздавала и получала за это огромные деньги. Ох и знаменитая была женщина, куда там твоей Донцовой! Ну а мы теперь этими ее рецептами пользуемся. И в этой книге тоже.

Еще автор выражает благодарность Михал Михалычу Зощенко – прочитаете, поймете за что. Ну и Пушкину с Баратынским наше почтение, как же иначе!

1. И немедленно перекусил

Не шла у Пушкина рифма. Не шла и все. Как отрезало. Чего Пушкин только не пробовал. Рябчиков пробовал, вальдшнепов под соусом бешамель пробовал. К актрисам съездил. В карты проигрался. В карты отыгрался. Ничего не помогает.

Может, думает, болезнь какая? Послал за доктором Розенкрейцером. Доктор пришел, за счет больного напился-наелся, диагноза не поставил, мол, наука тут бессильна, а уходя, еще и статуэтку с камина прихватил, подлец. Хорошо, денщики Пушкинские заметили да отобрали.

А Пушкин, Лександр Сергеич, не сдается в поисках вдохновения. Из пистолетов пострелял, крепостных перепорол, в театр на «Аиду» к третьему акту съездил. Все зря и мимо.

Ходит, ходит по Мойке, 12 туда-сюда, грустит. И то и дело выкрикивает:

– Карамель!

И ведь не случайно про карамель кричит, не просто так. А потому что застрял и вдохновение утратил аккурат на этом слове. И нет никаких рифм к карамели. Вернее, есть. Но какие-то не Пушкинские, позорные какие-то:

– Модель, панель, для душа гель, сломалась дрель, бордель, астрель. И автоматен шнель.

Так оставишь в поэмах, это ж потом позору несмываемого не оберешься. Пушкинисты засмеют. В первую очередь, Леха Балакин, видный пушкинист. А вот такой рифмы, чтобы в точку, чтобы струной стих зазвенел, чтобы даже Лехе Балакину понравилось – такого нет.

Вдруг дверь открывается и в облаке морозного пара входит Авдеева, Екатерина Алексеевна. А за нею Баратынский и еще зачем-то Достоевский.

– Прознала про беду твою, соколик, – говорит Авдеева. И показывает на Баратынского: – Друг твой хороший рассказал, друг твой единственный. Переживает за тебя очень. Даже отобедать как следует не может. Что ж, будем тебя выручать.

Развернула Авдеева узелок, что принесла с собой. Достала оттуда кастрюлю, бутыль запотевшую и пакетики пергаментной бумаги. И давай руководить.

– Сперва рюмашечку опрокинь, касатик! Вот так. А теперь вот этой штучкой немедленно перекуси. И теперь супчик хлебай. Похлебал? Снова быстро рюмашку. Так, хорошо… А теперь немедленно второго наверни. А ты, Достоевский, куда руку тянешь, а ну брысь! Так. Теперь самое главное, Сергеич, соберись.

Надо тебе слопать венский торт, Моцарта любимо угощение. Который Вольфганг Амадей. Про которого Пушкин, ты то есть, трагедии сочинял. Давай, поехали… Чайком-то запивай, запивай, так легше пойдет. Так, теперь крошки с тарелки в ладонь ссыпь и в рот махани. И ну-ка попробуй теперь порифмовать, соколик.

Пушкин сыто рыгнул, губами почмокал. Собрался.

– Карамель, карамель… Под соусом форель.

– Вот уже лучше, – похвалила Авдеева. – Давай дальше пробуй, Сергеич!

Пушкин еще больше собрался, руку в сторону отставил.

– Артель, гантель, седая ель, и без вести пропавшая артель, духмяный хмель, от Гоголя шинель. И Паганель, мон колонель… Пошло, братцы, пошло!

Пушкин тут же выгнал всех, прыгнул за стол и залпом написал 14 главу «Евгения Онегина»…

Много замечательных продуктов питания принесла с собой в тот день Екатерина Алексеевна, обо всех не расскажешь. Но вот о чем нельзя промолчать, так это о блюде главном, в этой истории переломном – о торте венском, торте знаменитом.

Венский торт

Растопить 200 г коровьего масла (разумеется, хорошего сорта и очень свежего, всего лучше сливочного), процедить сквозь сито в муравленую чашку и когда масло начнет застывать, тереть деревянною лопаткой, пока масло сделается густо и бело как сметана; тогда выпустить в масле один за другим 10 желтков не переставая мешать, всыпать 200 г мелкого сахару, 6 г толченой корицы и 200 г мягко истолченного миндалю и опять вымешать. Белки взбить крепко в пену, затем всыпать 200 г муки крупчатки и смешать с желтками, потом положить сбитые белки и также перемешать. Потом вырезать из бумаги кружков, размазать из приготовленного теста лепешки, обравнять их по бумажному кружку, положить на железный лист и поставить в печь в вольный дух. Когда лепешки поспеют, вынуть из печи, положить сначала на фаянсовое блюдо одну лепешку, наложить на нее варенья, закрыть другою лепешкою и на эту лепешку опять положить варенья другого сорта, и продолжать так укладывать, пока положите последнюю лепешку; на нее варенья уже более не класть. Затем всыпать 200 г мелкого сахару в сбитые 5 яичных белков, перемешать и вымазать этим глазуром приготовленный торт с боков и сверху, и уложить верх тонко нарезанным цукатом и померанцевою коркой и поставить в печь, а когда заколеруется,

подавать.

2. Пушкин и страусы

Однажды к Пушкину ворвался Достоевский, весь взмыленный:

– Баратынский помирает! Ухи просит!

– К Вольфу и Беранже посылали? – спросил Пушкин с дивана.

– Да!!!

– А к Некрасову? У него, ей-ей, славный малый в поварах. Крепостной, а соображает. Даже было дело, подумывал, а не выиграть ли его в карты. Да только кто ж в здравом уме против Некрасова в карты сядет играть!

– И к Некрасову посылали. И в «Пышечную» на Желябова. В «Баку» кастрюлю ухи выдали, привезли ее Баратынскому. Тот отведал, расплевался. Не уха это кричит, а надувательство! Словом, ничего не помогает. Помру, кричит Баратынский, как есть помру.

Пушкин вскочил с дивана, решительно отбросил дымящийся чубук.

– Мчим тогда к Авдеевой, брат Достоевский!

– …Значит, Сергеич, говоришь, помирает друг твой хороший, друг твой единственный? – переспросила Екатерина Алексеевна, что-то помешивая в котле.

Пушкину в шубе и даже Достоевскому в жиденьком пальтишке, – обоим было жарко на кухне. Утирая пот, Пушкин проговорил умоляюще:

– Выручай, Екатерина Алексеевна! Одна на тебя надежда!

– Ну, тогда поехали, соколики!

Уходя с кухни, Авдеева прихватила с собой что-то завернутое в тряпицу…

…Третий день пировали бывшие лицеисты и не только они. Пили за самодержавие, за православие и за счастливое спасение брата Баратынского. И снова, и снова заставляли сидящего на почетном месте Достоевского повторять рассказ.

– Так я и говорю, – говорил Достоевский. – Как Авдеева, Екатерина-то Алексеевна, тряпицу ту развернула, как увидел Баратынский, что там, так и забыл… – Достоевский шумно отхлебнул пунша из чарки, – …про уху свою. Совсем забыл. Будто и не было той ухи на белом свете. Никогда не было. Никакой такой ухи. И помирать тоже забыл. Хохотал как младенец. И все то яйцо вертел в руках. Это, кричит, самый безумный рецепт на белом свете! Это, кричит, в Книгу Книг надо занести, в главу «Рекорды Вселенной»! До такого только нашего Авдеева могла додуматься, Екатерина-то Алексеевна! А еще только русский наш

народ мог додуматься, народ-едоносец! Великая кулинарная нация! Для страусиных яиц, кричит, отныне больше не нужны страусы!

– Браво! – закричали лицеисты и не только они. И подняли кубки с пуншем. – За Авдееву, за наше братство, за Пушкина нашего солнцеликого! За Авдееву по второй!

А лицеисты все рецептик спрашивали у Достоевского.

– Рецептик? – говорил Достоевский – Да легко!

Яйцо страуса

Взять два пузыря – один большой, другой поменьше; вымыть их тщательно, высушить и опять вымыть в несколько приемов, чтобы они были совершенно чисты и не имели ни малейшего запаха. Разбить дюжину свежих яиц, выпустить желток от белка отдельно, желток положить в маленький пузырь, завязать его и положить в кипяток; когда желток окрепнет, снять с него пузырь; потом вылить белок в большой пузырь и опустить туда прежде сваренный желток; большой пузырь завязать и в таком виде варить его в воде, пока он не сварится вкрутую. В продолжение этой последней варки необходимо оборачивать пузырь то завязкой вверх, то завязкой вниз, чтобы желток пришелся в самой середине. Когда окончательно сварится, снять большой пузырь и получится огромное яйцо, которое положить на плоское блюдо, разрезать на четыре части и кругом обложить кресс-салатом или другою зеленью. Такое блюдо очень эффектно на стол, приготовленный для завтрака.

3. Пушкин и гарибальдийцы

Однажды к Пушкину ворвался Достоевский, весь взмыленный:

– Там Лермонтов Гоголя на дуэль вызвал! Или наоборот! Или оба сразу! В общем – беда страшная!

А у Пушкина в гостях как раз Баратынский был. Обедали они.

Садись, предлагают Достоевскому, перекуси с дороги дальней.

– Не могу! – кричит Достоевский. – Кусок в горло не лезет. «Невольник-Чести» против «Украинского-Всё». «Маскарад» против «Миргорода». «Печорин» против «Ревизора». Поубивают же друг друга!

Пушкин тоже не любил всей этой пальбы. Бывало, вызовет его Дантес, а Пушкин не едет. Дантес обижается, кричит, мол, «как же так»! Трусом обзывает. А Пушкину все равно – ему поэмы дописывать надо, издатели торопят, царь ждет продолжения, а тут какой-то Дантес со своей стрельбой беспорядочной.

Пушкин считал так: всегда можно договориться. Сесть за стол, выпить, закусить, на руках побороться, в конце концов, даже на тростях пофехтовать. Но зачем же сразу палить из всех стволов!

А Достоевский все не унимается:

– Николай-«подними-мне-веки» – Гоголь против Михаила-«скажи-ка-дядя» – Лермонтова! Без пощады и жалости!

– Поехали мирить, – говорит Пушкин, – Байрона нашего с классиком украинским.

– А поехали, – отвечает Баратынский.

Поехали. Мирят, а те не мирятся.

– Не могу простить, – кричит Гоголь. – Высокомерия этого, хохота демонического не к месту.

– А чего, – Лермонтов руки на груди скрестил, – он первый начал. Пусть первый и руку протягивает. Но я ее не пожму.

Отчаялись Пушкин с Баратынским. Поехали к Авдеевой. Алексеевна, говорят, выручай.

– Ладно, – говорит она, что-то помешивая в котле, – выручу. Погуляйте пока, а потом подваливайте по известному адресу.

Погуляли часок по Петербургу, благо тут есть где разгуляться писателям с поэтами, потом приходят к «Вольфу и Беранже». А там – через окно видно – Лермонтов с Гоголем в обнимочку сидят. А Авдеева, Екатерина-то Алексеевна, кормит их зразами гарибальдийскими. А те хохочут как дети малые. И Вольф с Беранже рядом крутятся, мол, чего угодно-с, не извольте-с

беспокоиться, только свистнете-с, ежели чего, и мы уже тут. Идиллия.

Не стали им мешать Пушкин с Баратынским. Повернулись и ушли продолжать Прерванный Обед. А зразами гарибальдийцев они и сами не дураки были перекусить, бываючи в гостях у Авдеевой. На себе испытали их усмиряющее воздействие, любым бунтарям те зразы дай – и тут же успокоятся. А вот как они делаются:

Зразы гарибальдийцев

Разрезать кусок говядины килограмма в 1,5–2 на толстые зразы или ломтиками в палец толщиною, выбить хорошенько тяпкой, посолить, поджарить их слегка в кастрюлю с полутора ложками масла, луковицею и разными кореньями; 2–3 ложки тертой булки поджарить в половине ложки масла, прибавить 5–6 зерен толченого простого перца, посыпать этим зразы, сложить одну на другую, влить стакан вина, полтора стакана бульона, сок из половины лимона, накрыть крышкою и тушить до мягкости; потом обсыпать ложкою муки, влить стакан сметаны, положить каперсов, опять поставить на плиту на четверть часа, прикрыв крышкою, и, подавая, облить процеженным этим же соусом. (Рецепт дан на 6 персон).

4. Пушкин глобус крутил

Значит, как это было. Однажды Пушкин с Баратынским крутили глобус. Пушкин ткнул пальцем и попал в Батуми.

– А поехали в Батуми, брат Баратынский, – говорит Пушкин. – Там кругом шашлыки, фрухты и вина грузинские. Знатная выйдет прогулка, ей-ей!

– А поехали! – Баратынский вскочил с дивана и отбросил в сторону дымящийся чубук.

Сказано – сделано. Собрались – отправились. Вышли на улицу, двинулись в сторону Батуми. Впереди Пушкин. Как положено: в крылатке, с тросточкой, в цилиндре. Позади Баратынский, несет с питанием рюкзак. Идут, со всеми прощаются. С красотками Невского проспекта, с царем, навстречу попавшимся. Даже с Демьяном Бедным и с тем попрощались, снизошли, копеечкой одарили убогого.

Идут и – глядь, улица, где Авдеева проживает, Екатерина-то Алексеевна.

– А давай, – говорит Пушкин, – зайдем, чайку хлебнем перед дорогой дальней.

Зашли. Авдеева как раз что-то из печи доставала. Усадила она гостей, чайку в чашки чайные набулькала, выдала каждому по пирогу с раками, а Пушкину даже два.

А на кухне у Авдеевой как раз Толстой со странницами сидел, со старушками-богомолицами. Видимо, они до того неплохо перекусили, потому как песню затянули окрепшими голосами.

Жил-был великий писатель, – поют, – Лев Николаич Толстой.

Ел он крестьянскую пищу, – заливисто поют старушки, а Толстой им подпевает тонким голосишкой, –

Ходил по аллеям босой.

И так хорошо стало от их пения, так душевно, что Пушкину с Баратынским еще добавки захотелось: пирогов с раками и чаю. А потом еще. К тому же и Толстой со странницами петь не перестают и с каждым разом все душевнее выводят, все жалостливее.

А у Авдеевой, Екатерины-то Алексеевны, в печи новый раковый пирог поспевает…

– А давай, брат Баратынский, не поедем в Батуми, – говорит Пушкин. – Что мы там забыли? Разве там может быть лучше, чем здесь – на кухне у Авдеевой! К тому же тут еще и Толстой окопался со странницами певучими.

– Не поедем, – говорит Баратынский, – ни за что не поедем! Честно говоря, мне этот Батуми никогда не нравился.

Подозрительный он весь какой-то. А шашлыками, брат Пушкин, мы с тобой отменно перекусим в грузинском подвальчике на Моховой. Они там страсть как хороши, ей-ей!

А вот чем кормила Авдеева, Екатерина Алексеевна. Рецепт этого дела:

Раковый пирог

Отварив с сотню раков, черепки снять и вынуть из них внутренность, прочее истолочь и размешать с 2 бутылками сметаны. Вымешав достаточно, пропустить, протирая, сквозь сито, и варить пропущенное, пока ссядется. Ссевшееся выложить в сито и дать сыворотке стечь, оставшееся положить в ступку и растирать, пока сделается жидко. к этому прибавить достаточное количество ракового масла и выпустить одно за другим 8 цельных яиц и 14 желтков, продолжая растирать, пока все перемешается в однородную массу. Тогда вмешать очищенных и изрубленных фисташек и миндалин, смешав хорошенько в каменной чашке, развести до известной густоты сладким белым вином и прибавив немного рому; можно прибавить какой-нибудь ароматической эссенции и сахару по вкусу. Смесь эта ровно выливается в форму, которую ставят в кастрюльку с горячею водою на легкий огонь, не давая воде закипеть, а только допуская ее нагреваться, и когда яйца достаточно сгустятся, вынуть форму из воды, опрокинуть ее на круглое блюдо – и получится сладкое блюдо, которое видом и вкусом не уступит лучшим кондитерским произведениям (на любителя).

5. Груши и Грибоедов

Пушкин любил хорошо покушать. Бывало, сядут с Баратынским отобедать и обедают, покуда ночь не грянет. А там уже и к цыганам можно, и к актрисам, и в тайные общества.

И вот обедают они с Баратынским в который раз, а к ним заходит Грибоедов и говорит, так, мол, и так, судари мои сизокрылые, а я только что прибывши из Персии. Прямо, говорит, с дальнобойной кареты и к вам. Те обрадовались, посадили Грибоедова за стол как человека, накормить хотели. А Грибоедов давай нос воротить. Всем ему не так.

– Ну что это такое! Рябчики в соусе бешамель? Я вас умоляю! Это крысы, а не рябчики. А в соусе вашем ноги мыть можно. Еще тридцать восьмого дня я с султанами обедал, а вы мне тут будете говорить! Ну чем вы можете удивить, а?! Гляжу на ваш стол – в Персии таким собак кормят. Причем шелудивых.

Они ему – пудинг с грушами, а он:

– Ха-ха! Да я такое павлинам в Персии отдавал, шмавлинам! Подлецы вы, право, братцы, как есть подлецы! Скалозубы и молчалины! А ты, Баратынский, особенно.

Расстроились Пушкин с Баратынским.

– А давай, брат Баратынский, – говорит Пушкин, – отвезем его к Авдеевой.

Взяли, повезли. По дороге Грибоедов совсем расшалился, городовых пугал. Высунулся из кареты и все норовил на ходу цилиндр у кого-нибудь сбить.

Так с муками и добрались. Привозят, заводят на кухню. Там Екатерина Алексеевна в котле что-то помешивает. Пушкин поведал ей о беде, пока Грибоедов по кухне слонялся и в кастрюли заглядывал.

– Удиви его, Лексеевна, – взмолился Пушкин, – а то совсем от рук отбился в своих персиях. В шмерсиях. Перестал на человека быть похожим. Похоже, испортили нам его кухней азиатской, кухней адско-сатанинской.

– Щас, – говорит Авдеева, – удивлю.

Поварешкой зачерпнула из горшка кой-чего дымящегося, наложила этого дела в тарелку с горкой да подала Грибоедову. Тот покочевряжился немного, поотпихивал ложку, но потом все же попробовал. Пожевал задумчиво, закатив глаза к потолку. Потом съел несколько ложек. Вытер губы рукавом и вмиг сделался серьезным, как на портрете. Таким вдумчивым и тихим голосом говорит:

– Удивила, мать. Можешь. Был неправ, признаю и каюсь.

Чрезмерно расшалился и все такое. Готов принять любое наказание. Ей-ей, вот теперь я понял, что уже не в персиях своих, шмерсиях, обитаюсь, а домой вернулся. Восвояси. Как говорится, нам дым отечества пу-рум-бум-пум, чего-то там приятен. А что это за блюдо-то было, а, мамаша?

А это была мясная каша. И вот ее рецепт.

Мясная каша

Каша приготовляется из живности и дичи, например: куры, куропатки, баранина, телятина и т. п. Вначале приготовить и сварить рассыпчатую из смоленской крупы кашу. Потом назначенную дичь, напр., куропатку, сжарить, снять с костей, мягкие части изрубить мелко, а кости сложить в кастрюльку, где куропатка жарилась, залить бульоном, выварить сок до совершенной густоты и снабдить по вкусу солью. Когда каша будет готова, выложить из кастрюли на сотейник, перемешать с рубленою дичью, растопленным маслом и соком из дичи, наложить плотно в горшок, поставить в горячую печку и, когда сверху заколеруется, подать на стол в горшке. (на 4 персоны).

6. Славный парень Вальтер Скотт

Однажды в Петербург приехал великий британский писатель Вальтер Скотт. Походил тут по экскурсиям, Эрмитаж, все дела, а потом зашел в гости к Пушкину. А у Пушкина в то время как раз в гостях сидел Баратынский. Они как раз готовились к обеду.

А со Скоттом этим переводчик таскался как привязанный и все подряд за ним переводил. Иначе кто бы его тут понял, бусурманина!

– Может, перекусишь с дороги дальней? – предложил Александр свет Сергеевич. Гостеприимно так предложил, уважительно вполне.

– Не могу, – взмолился Скотт. И вместе с ним переводчик взмолился, вернее, взревел как укушенный. И еще, подлец, руки заламывает, как в драмтеатре.

– Не могу, – значит, эти оба кричат, – кушать русский кухонь! Не фантастиш! Не карашо! Только великобританский кухонь, только как у белый человек! А то вернусь в Лондóн и плохую книжку буду написать (тут переводчик, подлец, еще и подмигнул глумливо). Назову ее «Из России с гастритом». После чего Европа вас осудит. Вас проклянут навеки.

– Да-а-а, – протянул Пушкин, многозначительно так протянул, – тут тяжелый случай, тут без Авдеевой, Катерины-то Алексеевны, не обойтись.

Баратынский кивнул ему в ответ. После чего повезли они британского писателя в гости к Авдеевой.

Зашли. А Екатерина Алексеевна как раз что-то мыла в жбане и тут же это вымытое чистила, какие-то продукты питания это были.

Пушкин говорит ей:

– Мы тут Скотта тебе привели.

– Это-то я вижу, – говорит Авдеева. – А что ему надо, болезному?

– Английского чего-то хочет. В смысле покушать. Но, грит, чтоб настоящего. Чтобы, грит, как у людей у белых. Чтобы без обману и подтасовок. Чтобы душа английская запела. Чтобы рванула ввысь и на разрыв. А то, говорит, пищеварение ни к черту. Оголодал, мол, и звереть начинаю.

– Ну это мы разом, – сказала Авдеева.

А опосля быстро там чего-то настругала, накрошила, в кастрюльке перемешала, в тарелку наложила да протянула Скотту. Вальтеру Скотту. А тот сперва дал попробовать переводчику, потом сам откушать изволил, потом они с

переводчиком отошли в угол, пошушукались там. Потом вернулись, и Скотт говорит:

– Ошень вкусно. Карашо. Ты, бабу́шка, есть бьютифул. Се манифик. Всем бабу́шкам бабу́шка. Ты есть Королева Плит. Андэстенд? Ферштеен?

Короче говоря, Вальтер Скотт уехал из России с любовью. И переводчика с собой увез.

А Пушкин с Баратынским зачем-то рассказали эту историю Максиму Горькому. А тот, значит, рассказал молодым талантливым авторам. А уж те, как водится, потом все перековеркали – и Скотт у них превратился из писателя в повара. В повара по имени Оливье.

Короче говоря, стали тот салат оливье употреблять налево и направо: во всех дворянских домах, на все праздники, на Первое мая, на Седьмое ноября, ко всякому балу обязательно тазик настругают, даже во дворце стали готовить. Отныне коронация без оливье – не коронация. Вот во дворце-то, говорят, первоначальный рецепт и извратили, колбасу вареную бухать стали, горошек какой-то придумали и т. д. А настоящий рецепт это тот, который был у Авдеевой, у Екатерины-то Алексеевны. Вот он:

Салат «оливье»

Салат «оливье». Пропорция: кур 1 шт., вареного картофеля 5 шт., свежих огурцов 5 шт., трюфеля 1 шт., соуса провансаля 4 столовых ложки.

Приготовление: куру отварить в бульоне и, вынув, остудить, снять всю мякоть, как филей, так и с лапок «квист», нарезать наискось, тонко, планкетами. Картофель взять крупный, округлить столбиком и нарезать копейками. Огурцы свежие очистить и нашинковать тонко. Все это сложить в кастрюлю, чуть-чуть посолить, положить соуса провансаль и перемещать, а затем выложить в салатник уравнять горкой, убрать сверху шинкованными трюфелями и салат готов; подается специально на закуску.

Провансаль. Порция на 10 персон: масла прованского 1 кг, желтков 2 штуки, горчицы сарептской готовой – столовую ложку, уксуса – по усмотрению, молотого белого перцу – по вкусу; соли – по вкусу; приготовление: положить в миску желтки и горчицу и вымешать лопаточкой, затем постепенно вливать прованские масло, влить немного и мешать и когда вымешаете с маслом и масса будет гладкая, тогда влить еще немного масла, и также

вымешивать; продолжать таким образом до тех пор, пока не смешаете все масло. Тогда положить соли и перцу по вкусу и немного уксуса, чтобы соус не разжидить, вымешать еще раз, И соус готов. Влить в соусник и подавать.

Примечание. Прованское масло вливать понемногу, каждый раз хорошо вымешивать до гладкости, следить чтобы не отскочило, то есть чтобы масло не отделилось от горчицы и желтка; но если это случится, то исправляют так: взяв в отдельную посуду еще немного горчицы, начать снова вымешивать, подкладывая ложкой понемногу свернувшейся массы. Если же при заправке соус очень густ, «жирный» и масло не вмещается все по рецепту, тогда влить немного воды вымешать и продолжать подливать остальное масло понемногу. Уксусом же соус надо разводить по усмотрению густоты, густота его должна быть как сметана.

7. Пушкин и правильные времена

Или, к примеру, вот такая история произошла в нашем Санкт-Петербурхе. И понаделала много толков в свете. В нашем, простите за прямоту, высшем обществе.

Крылов, который баснописец, который Иван Андреевич, был большим любителем перекусить. А особенно в гостях любил покушать. Потому как живот имел вместительный. Бывало, зайдет к дворянам каким-нибудь, сядет там перекусывать и, пока все не слопает, не уйдет. А дворяне обижались и расстраивались, потому как продуктов питания из-за таких вот и не напасешься.

И вот как оно обычно бывало. Идет Крылов по Петербурху, а двери с шумом закрываются и на них поспешно таблички вешают: «Никого нет дома», «Ушел на бал», «Барин потчевать изволют».

И только Пушкин его пускал. Потому что добрейшей души человек наш Александр Сергеич. Только вот у Пушкина с продуктами питания обычно обстояло неважно, мало чего по сусекам наскребешь. Так что Крылов подолгу у него не засиживался. А однажды вообще никакого продовольствия у Пушкина не нашлось. Лишь початая бутылка шампанского и крошки от бизе.

Пригорюнился Крылов. И Пушкин тоже расстроился.

– А поедем, – говорит, – брат Крылов, к Авдеевой на обед!

Поехали. Приехали. А Екатерина Алексеевна как раз рыбу чистит.

– Садись, – говорит, – классика русская, обедать будем.

И принялись обедать.

Подали супчик. Похлебал супчику Крылов, откинулся на спинку стула и выдохнул:

– У-ф-ф!

Губы салфеткой утер, пуговку на жилете расстегнул и говорит:

– Впервые, – говорит, – такое со мной, чтоб я наелся. Это ж надо! Да еще одним первым! Да еще без добавки обошелся! И без второго!!! Что же это за продукт питания такое колдовской, а, Екатерина Алексеевна? Расскажи, как делается, я своим денщикам передам, будут дома мне готовить. И всему Петербурху облегчение выйдет, не буду я к дворянам в дома лишний раз стучаться. Ни днем, ни по ночам.

– А записывай, – говорит Авдеева, – рецепт, Иван Андреевич. Бери перо гусиное, не стесняйся. И – записывай! Это суп королевский, суп старых времен, времен правильных.

Королевский суп (старых времен)

Взять 400 граммов ветчины без жира, нарезать мелкими кусочками, искрошить по 2 корня сельдерея, петрушки и 2 луковицы; положив коренья и ветчину в кастрюлю, прибавить 100 граммов свежего чухонского масла, ложку муки, вымешать, обжарить, залить бульоном и поставить вариться. Потом разнять двух кур на части, опустить в суп. Осьмушку миндалю сладкого и 10 миндалин горького очистить, истолочь мягко, положить также в суп. Когда все хорошо уварится, растереть 2 круто сваренных желтка, заправить суп, посыпать крошечку мельчайшего перца, дать вскипеть один раз, снять жир, процедить, поставить опять на, плиту, чтобы был горяч, но более уже не кипел, мешать, поднимая ложкою вверх. Отпуская на стол, положить в суповую миску белого хлеба, поджаренного в масле, и белое мясо от курицы, нарезав его полосками.

8. Пушкинский дядя

Приехал Пушкин как-то в деревню, в дядино имение. Получается так, дядю ро́дного приехал навестить. Соскучился. Бывает.

А дядя евонный, оказалось, помирает. И вокруг дядиной кровати сидят наследники и хитро так шушукаются. Подмигивают друг другу. Иногда даже обоими глазами сразу. До Пушкина слова всякие долетают:

– не на шутку…

– занемог…

– златая цепь…

– все взять и поделить…

А Пушкин был не такой, как эти наследники. Пушкин был самых честных правил. Не мог он радоваться чьей-то погибели неминучей и прибыля подсчитывать.

Решил он дядю спасти. Поговорил сперва с докторами. А те руками разводят, мол, а что ты хочешь, Пушкин, когда медицина бессильна.

Прыгнул тогда Пушкин в карету и айда в Петербурх. И к Авдеевой сразу. А та как раз что-то по бутылкам разливала. Рассказал Пушкин ей про беду с дядей. Говорит, мол, выручай, Алексеевна, последняя надежда – это ты.

– Ладно, – говорит Авдеева, – будем выручать. А как же иначе! Или мы не классики земли русской!

Екатерина Алексеевна взяла с собой корзинку, чем-то позвякивающую, и пошли они из дома. Погрузились в карету, по пути прихватили с собой Баратынского и поехали в имение. Прибыли, а там наследники еще ближе подобрались к постели больного. Сжимают вокруг него кольцо.

Авдеева решительно растолкала наследников, подошла к кроватному изголовью, достала из корзины бутыль с жидкостью, набулькала из бутыли в ложку, поднесла больному дяде. С трудом впихнули в дядю первую ложку, вторая уже легче пошла. А потом дядя вдруг ожил, глаза открыл, хвать бутыль и присосался к ней – не оторвать. То есть это наследники, почуяв неладное, хотели оторвать бутыль от дяди, да Пушкин с Баратынским, молодцы, не дали. Не сплоховали.

В общем, выдул дядя бутыль до дна. И тут же вскочил с кровати, ночной колпак сорвал, об пол бросил и в пляс пустился. И так зажигательно стал выделывать, с прихлопами и притопами, что набежали крепостные его, лакеи да девки, и тоже давай танцевать, народные танцы. Даже Пушкин с Баратынским и те не

выдержали, пошли вприсядку.

Короче говоря, выжил дядя тот Пушкинский. И еще нас с вами переживет. Потому что живучий очень дядя попался. Ну и, конечно, всем захотелось узнать, чем же таким его напоила Авдеева, Катерина-то Алексеевна. Чем-то наверняка собственного приготовления.

А вот чем:

Смородиновка (охмеляющий напиток)

Ягоды смородины очистить от стебельков, надавить в чашке и тотчас пропустить сквозь сито. На 4 бутылки выжатого из смородины сока влить 2 бутылки воды, 2 бутылки хорошего вина и 2 кг сахару. Всю эту смесь влить в бутыль так, чтобы наполнить ее до самого горла, и поставить бутыль в умеренно-теплое место, чтобы произошло брожение; поднимающаяся при этом пена будет выбрасываться из горла бутылки и для содействия этому выбрасыванью надобно приливать попеременно воды или вина. Смотря по степени тепла, брожение оканчивается раньше или позже; брожение можно считать окончившимся, когда в жидкости мало уже пузырей отделяется, а слизистый части пены спокойно отлягут. Тогда чистую, светлую жидкость вытянуть из бутыли ливером, разлить в шампанская бутылки сколько можно полнее, тщательно закупорить пробкой, завязать проволокою, осмолить и лежмя укласть на сохранение в погреб. Такая смородиновка в несколько месяцев становится похожею на шипучее шампанское вино (если брожение не было слишком перепущено) и сохраняет свое достоинство на несколько лет. Оставшиеся в бутыле мутные подонки процедить сквозь пропускную бумагу и это чистое вино, в котором брожение уже не происходит, разлить для употребления в обыкновенные бутылки.

9. Пушкин и оппозиционеры

Пушкин любил ходить в гости. Берет шампанское, берет Баратынского и идет.

Заходят они как-то к Чадаеву. А Чаадаев был известным европофилом. То есть все европское любил больше жизни. А все русское – наоборот. Все наше русское он критиковал. И злобно так критиковал – все то, что мы так любим и чем гордимся. И даже по-русски говорил с акцентом, подлец.

– О, – закричал Чаадаев, увидев в дверях гостей, – битте-дритте, мусью Пуськин энд комрад Баратынски, пардон муа! Какой ситуасьон, о паси жюр! Комин, товарищи! Марширен шагом марш за тейбл. Будем делать зе ланч.

Ну значит, сели за стол, шампанское откупорили. И вот пьет Чаадаев шампанское за Пушкинский счет и русское ругает. Начал с царя-батюшки, потом перешел на его матушку, затем осудил политику партии и правительства на международной арене, мол, куда это годится, почему даром лес и пеньку за рубеж не отдаем, почему Крым татарам не вернули, почему Сибирью единолично владеем, а не раздаем ее налево и направо хорошим сопредельным государствам. Зато то и дело хвалил Наполеона, мол, ах какой император – и демократ, и красавец, и великан мысли. Вот бы нам, – кричит, расплескивая шампанское, – под таким ходить!

А затем Чаадаев вдруг набросился на кухню. На нашу с вами, братцы, русскую кухню. Мол, и кухни у вас, русских, нет, одни немытые повара и бестолковые кухарки. Все прогорклое, подгорелое, непережевываемое. А если и есть что хорошее, то наверняка уворованное – у той же просвещенной Европы, ну и немножко из Турции с Египтом. Сплошной, мол, разврат и анархия, а не русская кухня!

– Да ты, – говорит Пушкин, – брат Чаадаев, с ума сошел! А ну-ка ждите оба меня здесь!

И выбежал в дверь. Пока ждали его Чаадаев с Баратынским, еще одну бутылочку шампанского откупорили. Только собрались перечитать «Женитьбу Фигаро», как входят Пушкин и Авдеева. А в руках у Екатерины Алексеевны – чугунок, а из-под крышки пар валит. Открыла Авдеева ту крышку, а внутри чугунка сибирские пельмени в сметане и с листиками лавровыми. Доверху тех пельменей.

– Угощайся, соколик, – говорит Авдеева. И протягивает Чаадаеву чугунок и ложку деревянную.

Ну куда деваться Чаадаеву? Невежливо же вообще

отказываться, не по-европски. Кривясь, морщась, гримасничая по-всякому, отправляет Чаадаев одну пельменину в рот.

А сибирские пельмени, они чем славны? А тем, что ты съел один пельмень, тебе вкусно, но мало, и ты уже за вторым тянешься, может даже, и поперек своей воли. А там и третий пельмень пошел, седьмой, двадцатый, сотенный юбилейный…

А монотонное поглощение пельменей погружает, извиняюсь, в транс. Бац – и ты уже себе не принадлежишь, ты уже в каком-то ином, пельменном, измерении. И сам себе удивляясь, все тянешься и тянешься за добавкой. Еще немного обпельменился – и уже дошел до полного изумления. И делай с тобой что хошь. Любые вопросы задавай, что надо выведывай.

А у Чаадаева даже выведывать ничего не пришлось. Сам во всем сознался. И даже без акцента сознавался. Акцент-то у него оказался липовым. И не только он.

Выяснилось, что он, Чаадаев, оказывается, оппозиционером был. Все надеялся, что Наполеон его заметит и к себе выпишет. Для того и старался, из штанов выпрыгивал и из кожи вон лез. Для того и очернял все самое дорогое.

Словом, ребята, хорошо, что Чаадаич вовремя перековался, стал человеком и даже, говорят, теперь пользу государству приносит, на заводе каком-то работает, сварщиком. И пельмени, говорят, с тех пор денщики ему лепят чуть ли не каждый день и с собой на работу в банке стеклянной в сумку кладут…

Сибирские пельмени

Пельмени или ушки – одно из любимейших блюд сибиряков – приготовляются следующим образом: берут хорошей мягкой и жирной говядины сколько нужно, прибавляют по вкусу свинины и внутреннего сала, все это рубят очень мелко, прибавляют также мелко изрубленную луковицу или две, смотря по количеству говядины, мелко истолченного перцу и соли; потом перемешивают хорошенько. По изготовлении начинки берут 2 яйца и небольшую чайную чашку холодной воды; смешав яйца с водою, положить немного для вкуса соли и замесить на этом крутое тесто как для лапши, потом раскатать его скалкой в тонкие листы, как раскатывается для лапши; из раскатанных листов нарезать небольших квадратиков (четырехугольников) или, что еще лучше вырезать кружки небольшим стаканом; потом положить на каждый кружок приготовленную начинку, защипать его, обертывая вокруг пальца широким краем и соединяя концы (иногда этого не делают, оставляя пельмени в виде пирожков), и

готовые класть на решето; когда будет изготовлено достаточное количество пельменей (в Сибири считают сотнями), процедить бульон, прежде уже приготовленный из говядины, поставить в кастрюле на огонь и когда закипит, то класть в него понемногу пельмени; дав прокипеть раза два ключом, можно вынимать, так как пельмени уже готовы. Пельмени нужно варить перед самым обедом, потому что им не нужно упревать как другим похлебкам, но заготовлять их можно накануне, особенно, если место позволяет сохранять их на холоде. Укажем еще способ приготовление пельменей с другою только начинкой. Тесто готовится точно так же, как и для вышеописанных, разница только в приготовлении начинки, которая делается таким образом: берут жирной, мягкой и свежей свинины, бьют ее тяпкой до тех пор, пока она превратится в мягкое тесто, при чем во время битья прибавляют в свинину самых густых сливок, а равно мелко истолченного перца и соли; когда будет готово, начинают делать по вышесказанному пельмени и варить в бульоне; на стол подают с бульоном, вместо подливки, по желанию, прибавляя уксусу и перцу. В большинстве домов пельмени подаются не третьим, а первым блюдом, вместо супа.

10. Горько!

Однажды к Баратынскому приехал из деревни брат. А в гостях у Баратынского как раз Пушкин сидел. Брат, как водится, стал доставать из рюкзака угощение: бутыль с наливкою, колбаску домашнюю, сальцо, соленые огурчики и разную прочую огородную продукцию. Быстро все нарезали, разлили по фужерам. Хлопнули по первой, закусили. После чего брат про заботу свою рассказал.

Так и так, говорит, хочу, мол, привезти в Петербурх дочь свою ненаглядную. Замуж выдавать. Девка в самом соку. И где-то даже уже переспела, а это, как известно, женщинам, как клюкве, лишь особую сладость придает.

– Ну и вот, – говорит брат далее, не забывая разливать, – хочу ее пристроить за хорошего человека. За надежного. За классика бы, значит, хорошо. За кого-нибудь типа Кюхельбекера. Или около того. Вот, любуйся, Пушкин с Баратынским!

Братан вытер руки о штаны, полез за пазуху. Достает оттуда медальон, крышечку открывает и поэтам протягивает.

– Да вроде ничего, – говорит Пушкин, знаток женских сердец. – А на рояле обучена, пению французскому, прочим наукам женским?

– Есть немного, – говорит брат. – Гувернера ей, как положено, привозили. Хотя на полный курс женских наук денег, вишь ты, не хватило. Неурожай да недород. Жук все поел, да кабан вытоптал.

Пушкин раскурил трубку с чубуком и говорит:

– Ну, мы с Баратынским как бы не великие специалисты по части девок замуж выдавать, особенно за классиков, да и других дел у нас сейчас полно. Но есть у нас человек на примете. Который преотличнейшим образом все уладит, ей-ей! Если возьмется, конечно…

…Эх, и шумно гуляла свадьба в Петергофе, в кафе на горочке! А во главе стола сидели жених с невестой и между ними, на почетнейшем месте – Авдеева, Екатерина Алексеевн а.

Как на свадьбах водится, кумушки за столом вовсю шушукались, сплетничали:

– Многие хотели нашего Кюхельбекера окрутить, – говорили они друг другу. – Путь к евонному сердцу через евонный желудок искали! Ой, матушка, чего только не пробовали! И миндалем закармливали, и через супы-бульоны подбирались. Даже жгучую индийскую бурду пытались впихнуть. С перчиком, хе-хе! А, говорят, одна киндидатка даже живых устриц ему из Парижу привезла. Да не помогло. Худо ему стало с тех устриц, ой худо.

Еле откачал его доктор Розенкрейцер. За огромные деньги откачивал, подлец, чуть по миру не пустил. Какая уж тут любовь. Лишь одна Авдеева, Катерина Лексеевна, догадалась, чем можно пробить сердечную броню Кюхельбекера ентого. Каким продуктом питания. И научила невесту тайному искусству готовки того продукта. Знаешь, чем они его прикормили? Никогда не догадаешься.

Дальше одна кумушка к другой склонилась и на ухо чтой-то прошептала. И обе прыснули.

– Да ты что! Вправду, что ли?! А с виду такой приличный. Весь на культуре, мерси-пардон. А на самом-то деле вот оно что! И как только Авдеева догадалась?..

Мы-то знаем, что за продукт был и как его готовить, да не расскажем. Не любим сплетничать, не любим тайны выдавать. Поэтому даем вам какой-то рецепт и думайте, что это первый попавшийся:

Пылающий пудинг

Пылающий пудинг. Французскую булку стереть мелко на терке и всыпать в кастрюлю, влить туда полбутылки сливок и положить 50 г мелко истертого сладкого миндалю, 50 г мелкого сахару и варить это, мешая беспрестанно, чтобы не пригорело. Потом простудить и влить в массу 50 г распущенного чухонского масла, вбить 2 целых яйца и 3 желтка, вымешать хорошенько, прибавить 35 г изрезанных цукатов, вишневого варенья, сбить в пену 3 оставшихся яичных белка, влить в массу и все снова перемешать. Потом положить массу в жестяную форму, вымазав ее сперва маслом; форма должна иметь в середине отверстие в виде трубы или цилиндра. Вставив форму в теплую печь, дать пудингу печься час времени. Когда пудинг готов, выложить на блюдо, перевернув форму, украсить поверхность ошпаренным сладким миндалем, цукатами, лимонною коркой, сваренною в сахаре, а в середину, в отверстие, положить несколько кусков сахару, облить их ромом и перед дверями столовой, когда подавать пудинг, зажечь ром. Пудинг этот, для большего эффекта, подается обыкновенно в то время, когда обедают при свечах. (Рецепт на 6 персон).

11. Пушкин и дятлы

А вот еще одна история, перевернувшая, так сказать, наши представления о прекрасном.

Раз позвали Пушкина прочитать доклад перед молодыми авторами. Так сказать, немного приподнять культурный уровень начинающих талантов.

Пушкин подошел к делу со всей ответственностью. Доклад подготовил годный, толковый. На шесть страниц. С перечислением творческих достижений, с примерами из раннего творчества, с выдержками из трудов пушкиноведа-правдоруба Лехи Балакина. В дом культуры Сергеич явился при полном параде: крылатка, цилиндр, лаковые штиблеты. Твердой походкой вышел на сцену… И, говоря по-пушкински, форменно обомлел.

На него отовсюду таращились свиные и кроличьи морды, цыгане какие-то, лошади, клоуны в удручающе большом количестве, моряки какие-то сомнительные, толстые мальвины, прокуренные коломбины, потасканные пьеро. Вдали зала бушевала целая орава буратин. Был даже один дьявол с трезубцем и в очках-луноходах.

Пушкин, ежу понятно, сразу догадался, в чем дело. Так и оказалось: молодой автор, которому поручили организацию мероприятия, все, как водится, перепутал. И расклеил по городу афиши, зовущие на бал-маскарад с конферансом А. С. Пушкина. А еще приписал в афише крупно: «Весь вечер в программе угощения и конкурсы».

Пушкин понял, что дело худо. «Как я, – думает Пушкин, – стану читать любовную лирику, читать про чудные мгновенья, скажем, вот этой пегой лошади в первом ряду. Или, допустим, как прикажете зачитывать волнующие отрывки из «Маленьких трагедий», когда писатель Заспа в костюме водолаза пристально смотрит на тебя из второго ряда, прожигает взглядом сквозь толстые стекла колпака».

Тут в зале встает какой-то молодой талант в костюме дятла и с укоризной спрашивает:

– Как же так, товарищ Пушкин? Когда начнем разгул-веселье?

Пушкин подумал – может, про кота ученого им почитать для выигрыша времени?

А напряжение нарастает, сгущается. Буратины в конце зала заметно волнуются.

А ну как бить будут, подумал Пушкин. Как набросится это зверье при поддержке клоунов. Затопчут, числом возьмут…

И тут вдруг открываются двери зала и входит Авдеева.

Екатерина Алексеевна.

– Догадалась я, что беда будет, – говорит она, шагая по проходу. – И примчалась на выручку.

Взошла на сцену. Степенно и торжественно.

– Прошу внимания! – говорит оттуда, подняв руку. – Прошу всех проследовать в фойе, в вестибуль театральный. Там все уже накрыто!

Напряжение вмиг спало. Толкаясь и радостно гомоня, публика ломанулась в фойе. Правда, в дверях вышел затор – проем надолго перекрыл, зацепившись длинной шпагой, писатель Дашко, переодетый бравым гвардейцем.

Но в фойе таки успел проскочить один писатель. Говорят, это был сам полуклассик Гаврюченков. В костюме утопленника. Он первым и дорвался до столов. Ну и навалился на все нетронутое. (Кстати, отсюда и пошло выражение «Везет как утопленнику»).

Много чего успел перепробовать удачливый автор до прибытия основной писательской гущи. Но особенно хорош, потом он признавался, был свиной студень. Даже, говорит, себе домой немного прихватил в газете.

А вот и рецепт этого дела:

Свиной студень

Взять свиные ножки, рыло и уши, все отпарить и очистить, варить час с четвертью в воде, потом остудить в холодной воде, затем переложить в горшок, в бульон вылить бутылку белого вина, рюмку уксуса, бутылку воды, положить луковиц, поставить на легкий огонь и дать упреть; прибавив желатина, размешать. В форму положить гвоздики, по местам выложить ломтиками свежего лимона, на это положить мясо, разрезанное в мелкие куски, вылить студень сквозь сито и застудить.

12. Жил поэт Омар Хайям

Пушкин так об этом рассказывал, хлебая чай с сахаром вприкуску:

«Вызывают меня, значит, к царю, – говорит Пушкин, – в Зимний дворец. Захожу в тронный зал. Царь навстречу:

– Выручай, братишка!

И дальше, значит, говорит:

– Ты стоймя-то не стой, тубаретку ногой придвинь, садись на равных. Закуривай, если надо. По-нашему, по-флотски. Значит так – помощь твоя позарез нужна. Понимаешь, я тут по Петербурху в последние дни много мотаюсь по делам. И глядя в каретное окошко, кругом наблюдаю неприятные картины. Кое-кто портит наш удалой столичный вид. А знаешь – кто? Да те самые восточные гости, которых мы с вами понавезли из ханства бухарского – в последние годы нашего с вами правления. Метут они, понимаешь, тротуары, кирпичи ложат или еще чего, а в глазах ихних никакого ликования, никакого намека на просветительство, никакая культура там не бултыхается. И манеры у них сплошь бухарские, сорют, плюют не туда, книжек на скамейках не читают. Обкультурить их как-то надо, обтесать малость, подтянуть.

Царь прокашлялся и продолжает:

– Значит так. Поручение к тебе будет, братишка. Встречу с бухарцами мои ребята тебе организуют, а ты там выступишь. С культурной программой. Как только ты, Пушкин-друг, и умеешь.

Царь наклонил голову, критически поглядел и говорит:

– А знаешь что. Нарядись-ка ты Омар Хайямом. Чтобы за своего сойти. Чтобы легче в доверие втереться. Халат и тюбютейку тебе выдадут. Из дворцовых запасников…

…Не стал я Хайямом наряжаться. Подумал – ну его! Я ж все-таки русский классик, а не на дороге найденный. Поехал как есть. В виде Пушкина. А по дороге к Авдеевой заглянул. К Екатерине Алексеевне. Посоветоваться. И ты это факт у себя в блокнотиках отметь. Потому как архиважный факт, наиглавнейший. Дальше сильно сыграет.

Короче говоря, приехал я в ихнюю грандчайхану, а там уже битком. Ну я и давай выступать. Из раннего почитал, из позднего. Фокус с монеткой показал. Опять почитал – любимое, про ученого кота. Чечетку им забацал, как только я умею. А они сидят и хоть бы хны. Никаких эмоций, ни бу-га-га, ни плача, ни хлопков, ни свиста. Только глазами хлопают. И главное, понимаешь, в глазах пустота полная. Ничего в глазах не горит. Ни манюсенькой искры,

ни намека на пробуждение культуры.

Да, подумал я, все – как Авдеева говорила. Хорошо, что послушал ее, захватил, что с собой дала.

– Давай! – кричу денщикам своим. – Заноси!

Те заносят казан с пловом. Крышку сымают. А оттуда враз пар пошел и дух пряный по всему залу.

– Налетай, – говорю, – люди южные! Угощайсь!

Они тут же всем залом повскакивали, налетели. И давай угощаться. Руками черпают из казана и в рты закидывают. А я хожу между ними, кого-то по плечу похлопаю, кого-то взъерошу. И читаю с выражением:

– Однажды в суровую зимнюю пору.

Я из лесу вышел.

Был си-ильный мороз.

А они кивают понятливо, крошки изо рта просыпая. Улыбки у всех счастливые. В глазах что-то разгорается.

– Гляжу, поднимается медленно в гору

Лошадка, везущая… Что? – неожиданно спрашиваю у бухарца, который кусок мяса в рот заправил.

– Урюк, – отвечает он охотно.

– Нет, – говорю, – с порохом воз.

Диалог у нас, понимаешь, пошел. Взаимопонимание.

Только разве несколько горько от того, что приходится Некрасова читать. Но ничего не поделаешь. Только Некрасовым и можно достучаться до простого народа. Только он с пловом стыкуется.

А наутро царь снова к себе вызывает. И встречает уже прямо на пороге Зимнего. Обнимает.

– Спасибо, – говорит, – братишка, выручил. Сегодня еду в карете и совсем другие картины наблюдаю. Бухарцы все с улыбками до ушей. Лица заметно помудревшие. В глазах ихних что-то культурное заполыхало. Даже движения с метлами, и те стали поблагороднее, что ли. Заметил – у кого-то даже нечто вроде книжек из кармана торчало. Даже не знаю, как тебя отблагодарить, братишка Пушкин-друг. Проси чего хочешь… Нет, погоди, знаю. Эх, бери с царского плеча халат Омархайямовский. И даже тюбютейку в придачу…

А вот секрет того плова знаменитого.

Стамбульский плов

Смотря по желанию, берут баранину одну или еще курицу и голубей и варят их в кастрюле только до половины готовности,

после чего мясо и бульон выливают в чашку. Кастрюлю выполаскивают и ставят снова на огонь, положив в нее масло, которое должно не только распуститься, но сильно нагреться; тогда, изрезав полусваренное мясо, о котором упомянуто выше, кладут его в горшок. Рис, вымыв в 2 или 3 водах, насыпают в горшок сверх мяса, а на это наливают бульону, оставшегося от варки мяса столько, чтобы его было на палец выше риса. Покрыв кастрюлю ставят на огонь и по временам вынимают несколько зерен рису, чтобы знать, размягчился ли он и не нужно ли еще прибавить ложку – другую бульона. Нужно, чтобы рис был сварен, оставаясь цел, и чтобы каждое зерно отделялось; в этом-то и состоит настоящее достоинство восточного способа приготовления плова. Когда рис готов, покрывают горшок холстиною, сложенною вчетверо, а сверху крышкою и через несколько времени распускают немного масла, вливая его в ямки, которые делаются в рис ручкою ложки; после чего дают ему еще немного вариться. Готовый плов кладут на большие блюда и убирают сверху мясом; на одном блюде оставляют белый рис, другое обыкновенно подкрашивают частичкою шафрана, третье – каплею клюквенного или свекловичного сока.

13. Формула еды

Однажды Пушкин, Дельвиг и Баратынский читали газету.

Вернее, ее читал Дельвиг, стоя посреди комнаты и отставив в сторону руку. Пушкин с Баратынским лежали на диванах, курили трубки с чубуками.

– Ты гляди, Наполеон-то что творит! – прокомментировал Баратынский предыдущую заметку. А Дельвиг уже следующую читает с выражением:

– Завтра ожидается шторма и наводнения…

– Это нам, дворянам, нипочем, – перебил его Пушкин, зевая, – ты дальше давай.

– Завтра в Петербург приезжает маг и волшебник Калиостро. Предсказание будущего. Игра в карты вслепую. Материализация чувственных идей.

– Ух ты! – Пушкин с Баратынским аж подскочили на диванах.

– Тут до меня доходили слухи, – вдруг нахмурился Пушкин, – что граф этот – шарлатан, народ простой дурит. Думаю, Авдееву надо привлечь к просмотру. Она его вмиг раскусит.

– Если насчет раскусить, то это точно к Авдеевой, – согласился Баратынский. – Берем ее с собой, ей-ей!

И вот, значит, во дворце Белосельских-Белозерских собрался весь цвет Петербурха. Все наше, извиняюсь, высшее общество. Кого тут только не было! Царь с царицей, фрейлины всякие, красотки дома Романовых, сиамские князья Бим и Бом, ну и прочие важные люди. И все писатели без исключения, даже Демьян Бедный и тот пробрался – под видом лакея. В рядок сидели, стеснительно ерзая, молодые классики: Заспа, Щепетов, Дашко. И – конечно же, Авдеева на почетном месте, Екатерина Алексеевна.

Началось представление. Предсказание и карты прошли на ура. Дошло дело до материализации.

– Дамы и господа! – граф Калиостро прошелся перед рядами петушиной походкой, размахивая во все стороны кружевными рукавами. – Я вызываю добровольца. Кто хочет поучаствовать в материализации чувственных идей?

Тут подымается со стула Авдеева:

– Я хочу. – Шагает, значит, вперед. – Сделай-ка ты нам, Калистратыч, борща русского, борща наваристого. Материализуй эту нашу национальную чувственную идею.

– Золото из ртути, вино из воды, женщин из камня, – сверкая золотым зубом, заученно пробубнил граф Калиостро. – Выбирайте, люди петербурхские.

– Э-э, нет, – говорит Авдеева. – Это может у вас, у иноземцев нерусских, все мечтают о золоте-брульянтах или о женщинах из камней. А у нас народ простой, земной. Нам бы чего поестественней. Так что давай, граф, материализуй нам борща.

Тут Пушкин и Баратынский поддержали Авдееву хлопками в ладоши и скандированием:

– Бор-ща! Бор-ща!

И так это у них задорно получилось, что вскоре весь зал захлопал. Вот уже и царь с царицей присоединились к хлопкам и выкрикам «Борща!»

– Ну не могу я борща, – взмолился граф. – Это выше моих магических сил. Трансцендентные потоки не принимают. Высший разум бунтует. Да и Луна не в Сатурне.

– Зато я могу, – говорит Авдеева. – Хоть не из графьев и не из волшебного племени. Эй, народ православный, кто борща хочет, пошли со мной на дворцовую кухню. Я его вам вмиг сготовлю без всяких мраморных женщин и чувственных идей. По старинному рецепту.

Вот по этому:

Борщ малороссийский

Борщ этот варят из говядины, баранины, свинины, утки и гуся, или берут разного мяса и живности, варят все вместе; также кладут ветчину и сосиски. Взять 800 граммов говядины, 400 граммов ветчины и половину гуся, вымыть, положить в горшок, чтобы мяса было полгоршка, залить водою, поставить вариться и снимать пену. Свежую капусту нашинковать крупно, полосками в палец шириною, а свеклу обыкновенным манером; положить в кастрюлю, обжарить в масле, прибавить ложку муки, вымешать, развести бульоном, положить в горшок, вместе с двумя нашинкованными луковицами. Кому угодно, можно положить перед обедом 400 г сосисок, обжарив их сначала в масле, подправить двумя ложками сметаны и приквасить по вкусу уксусом. После подправки дать борщу прокипеть ключом. Борщ варят иногда из кислых бураков с кислою, шинкованною капустою. (на 6 персон).

Примечание: если борщ подается с сосисками, то называется: «польский».

14. Триумф де-воляй

Повелел как-то царь провести Всемирные дворянские игры. Программа известная: дуэли на выбывание, бальный марафон, гонки по бездорожью на тройках с бубенцами, порка крепостных на время, художественный загул с медведями и цыганами, вычурное пускание колец из трубок с чубуками и много других, всем хорошо известных дисциплин.

Пушкин потом так об этом рассказывал, попивая чаек из блюдца:

«Вызывает меня царь к себе в Зимний. Бросается навстречу:

– Выручай, братишка!

За стол сажает, наливает пуншу.

– Значит, вот какое дело к тебе будет, Пушкин-друг. Надо нам победить на ентих играх. В командном зачете. Важно это очень для нашего с тобой гусударства. Мощь, престиж, вставание с колен – не мне тебе объяснять. Короче говоря, хочу тебя тренером поставить. Наберешь команду, подготовишь ее. Как только ты умеешь.

Робко предлагаю:

– Может, Обломова пошлем?

– Не время, – говорит царь, – шутки шутить. Давай, Пушкин-друг, за дело! И это… вот еще… Не выиграешь медальный зачет – голову срублю.

Выждал царь паузу и расхохотался. Аж согнулся от смеху.

– Да шучу я, шучу.

И одной рукой слезы утирает, другой рукой машет, смехом захлебываясь:

– Иди, иди…

От царя пошел я сразу к Авдеевой. Екатерине Алексеевне. И ты этот факт в блокнотиках отметь. Красными чернилами зарисуй.

Короче говоря, рассказал ей все как есть. И спрашиваю, мол, как быть? Как не осрамить русское дворянство?

Не осрамим, отвечает Авдеева, не боись, Сергеич. Только меня, говорит, слушайся во всем…

…И вот, значит, прошло время. И прошло оно в тренировках. Наконец протрубили открытие этих Игр. Стоят команды. Наша стоит. Наши все как на подбор – писатели, классики. Грудь колесом, бороды лопатами, румянец на щеках. Глаза горят яростным огнем. У каждого за спиной с питанием рюкзак. Во второй шеренге стоят запасные молодые классики: Заспа, Щепетов, Дашко. Чуть пожиже первой шеренги, но тоже ничего.

А с другой стороны стоит – жалко смотреть – нерусское дворянство. Вдрызг утомленные амурами французские маркизы, простуженные дождями английские лорды, изнеможенные муштрой на плацах усачи-пруссаки, обескровленное румынское дворянство. Ну и прочие команды, которые совсем уж хилые и жалкие. Сразу было видно – любому кто смотреть умеет – что не соперники они нашим классикам-молодцам.

А все потому, что наши тренировались по рецептам Авдеевой. Правильно говорит Екатерина Алексеевна: все дело в правильном питании, только в ём одном. Ешь, говорит она, по моей раскладке и золото, считай, у тебя в кармане.

Так и вышло. Мы выиграли. Мои пушкинцы сделали всех вчистую, в одну калитку. За что царь мне орден даже сперва хотел дать. А потом говорит: орден… что орден? У меня кое-что получше найдется. Халат омархайямовский и тюбютейка у тебя уже есть, на тебе для полного кумплекту туфли, как у Маленького Мука. Эх, говорит, от сердца отрываю…

Спрашиваешь, по какой раскладке мы питались? Спрашиваешь, тайна ли великая эти рецепты? Тайна, конечно, но отчего бы и не рассказать хорошему человеку. Вот он – наш недельный план тренировок:

1. Первый обед

Суп весенний.

Суп с чиненым зайцем.

Пирожки с кашею и налимом a la russe.

Вина: мадера и херес. Цыплята с шампиньонами.

Вина: вейндеграв и шабли. Ростбиф по-английски.

Вина: медок, шато-лафит, портвейн. Стерлядь вареная на пару.

Вина: макон, шамбертен. Паштет с куропатками.

Вина: рейнвейн, сотерн. Жаркое – пулярдка по-польски.

Салат: латук натуральный, брусника,

Вино: шампанское. Крем с карамелем. Мороженое из померанцевых цветов.

Пунш американский.

2. Второй обед

Суп наподобие черепахового. Суп из угрей.

Раковые паштетики.

Вина: херес, мадера. Телятина с сардинками.

Вина: го-преньяк, шабли, марсала. Угорь с соусом a la tartare.

Вина: шамбертен, кло-де-вужо. Индюшка а-ля Доб.

Вина: боденгеймер, штейнбергер, сотерн. Жаркое – кулики на мадере.

Салат французский, пикули.

Вино: шампанское. Кофейное бланманже. Мороженое малинное.

Пунш из апельсинов.

3. Третий обед

Суп а ля рейн.

Суп-консоме с кремом.

Пирожки крамовские с рябчиками.

Пирожки вольванты с бешамелем.

Форель по-голландски с маслом.

Соус-равигот холодный.

Филей шпигованный.

Филей с соусом шиполата.

Филей из куропатки с трюфелем.

Омар на холодное с салатом.

Пунш-империаль из абрикосов.

Жаркое – фазан по-французски.

Салат по-английски.

Огурцы в тыкве.

Спаржа разварная.

Соус голландский.

Соус польский с маслом.

Торт шоколадный с мармеладом абрикосовым. Пудинг из каштанов а-ля Нессельроде. (После обеда подается кофе или желтый чай, или то и другое). Жжонка любительская.

4. Четвертый обед

Суп-крем из спаржи а ля контес.

Суп-консоме с рисом по-итальянски.

Пирожки-хрустады из лапши.

Пудинг а ля парижьен.

Стерлядь по-русски с огурцами.

Филей из серны маринованный с соусом пикантом. Соус женуаз.

Пулярдки молодые с эстрагоном.
Паштет-годиво из рябчиков.
Соус с шампанским.
Пунш английский.
Жаркое дубль-бекасы на хрустадах.
Салат со свежими огурцами.
Ералаш из соленых фруктов.
Бобы свежие по-английски.
Персики а ля бардалу.
Мороженое разное на постаменте.
(После обеда подается кофе или желтый чай, или то и другое). Жжонка купеческая.

5. Пятый обед

Уха из стерляди с печенками из налима.
Суп-прентаньер с фрикаделями.
Пирожки-расстегаи с визигою.
Пирожки а ля рояль французские.
Шофруа из куропаток на постаменте.
Индюшка, фаршированная трюфелями.
Раки а ля борделез:
Пудинг из цыплят с равиготом.
Пунш мороженый а ля ромен.
Жаркое-гвис серны маринованный.
Салат-ромен по-провански.
Варенье брусничное с желе.
Горошек по-английски.
Баба с мармеладом глясованная.
Мороженое земляничное.
Кофе со сливками.
Жжонка клубская старшинская.

6. Шестой обед

Суп-пюре из зеленого горошка.
Суп-консоме с кнелями.
Пирожки из слоеного теста с трюфелями, карамзинские.
Крокеты из сладкого мяса с шампиньонами.
Судак по-нормандски с устрицами.
Ростбиф по-английски.
Сюпрем из цыплят с трюфелем а ла перигор.

Паштет из фазана холодный.
Пунш-глясе а ля рояль.
Жаркое пулярдка.
Салат-латук по-немецки.
Вишни маринованные.
Фонды из артишоков с горошком.
Пудинг дипломатов с фруктами».

15. Черный Пушкин

Не все еще в нашем с вами Петербурхе благополучно по части нечистой силы. Много еще, признаться, происходит ужасных историй. Есть отдельные недоработки на потустороннем фронте. И вот как-то и до Пушкина нашего добрались нечистые злые силы.

А дело было так. В сумерки дело было. И луна с неба куда-то подевалась, словно бес ее утянул. И еще дождина хлещет, будто из адского ведра. Мало кто из людей в такую ночь по городу шастает. Ну разве Гоголь только.

И вот, значит, раздается стук в Пушкинскую дверь. По адресу Мойка, 12. А так случилось, что в тот день Пушкин был совсем один. Все его денщики кто в отпусках, кто в отгулах, кто на барщине в имении, кого в рекруты забрили. Пришлось Пушкину самому идти дверь открывать.

– Кто там? – спрашивает Пушкин через дверь.

– Кто, кто… Писатель Булгаков, вот кто, – отвечают из-за двери. Голосом таким противоестественным. Где-то даже замогильным.

– Писатель Булгаков? Не знаю такого.

– Из Москвы… я, далеко… живем.

Пушкин сдвинул щеколду, открыл дверь. Наверное, потому открыл, что мало кому в храбрости уступает наш Пушкин. Именно в этом, думаем, дело.

И вот заходит в дом этот самый Булгаков. А с ним еще кто-то. Оба в черных дождевиках до пола, с низко надвинутыми капюшонами. А второй, Булгаковский дружок который, еще кто-то странно так покачивается, будто ноги его на земле плохо стоят… или вовсе не стоят.

– Устали мы очень… – заговорил Булгаков, с трудом мертвенно-бледные губы разлепляя. – Из Москвы долго добирались, трудно… Все по ночам… Нет ли у тебя, Пушкин, чего-нибудь перекусить… мясного… – Булгаков шумно сглотнул, – с кровью!!!

– И выпить, – добавляет второй голосом невнятным, как у пьяного… или как у мертвеца. – Да, выпить… Горячего!!!

И тут вдруг вспомнились Пушкину слова Авдеевой, в ночь на рождество ему сказанные. «Ежели, – говорила Авдеева, – придет к тебе кто на Мойку двенадцать в ночь безлунную и назовется писателем Булгаковым, напои его и тех, кто с ним заявится. Но не чем попало пои, а чем тебе скажу. И это самое, чего сейчас скажу, всегда наготове держи. В буфете!»

– Да, да, конечно! Накормлю! – деланно-бодрым голосом говорит Пушкин, дверцу буфета дрожащей рукой открывая. – Хлебнем сначалу для аппетиту… сначала для аппетита… Это что-то вроде аперитива, да! – Достает бутыль, два стакана. Разливает до краев, по краю стаканов стуча бутылочным горлом и приговаривая: – Для аппетита… аперитив. Аперитивчик, как я его называю.

А достал Пушкин из буфета бутыль с эстрагонным уксусом, по рецепту Авдеевой сварганенному. Вот по такому:

Эстрагонный уксус

Взять 200 г свежего эстрагону, 5 луковиц *чесноку*, 4 г гвоздики, чабра и перечной мяты по 50 г. Эстрагон, чабер и мяту ощипать со стеблей, *чеснок* разнять на зубки, сложить все вместе в бутыль, залить 12 бутылками хорошего уксуса, поставить на солнце и дать стоять месяц. Потом слить уксус, выжать травы, пропустить сквозь кошель и разлить в бутылки.

– Это можно, – сели за стол гости, руки потирая. – Аперитиву, да, можно. Мы в Москве своей аперитивы уважаем. А потом сразу – мясо с кровью!

– Ну, ребятушки, – говорит им Пушкин, – подняли бокалы и залпом их осушили. За Москву вашу черно… э-э, белокаменную, за кровь теплую и мясо сочное! А опосля будет вам в награду полуштоф крови. Да что там полуштоф! Ведро крови будет!

И вот под такие сладкие, заманчивые слова маханули эти двое залпом эстрагонного уксуса.

И тут же за горла свои похватались да на пол стали сползать, хрипя.

– Ага, демонские отродья, не нравится! – закружил вокруг них Пушкин, тростью потрясая. – А ну кыш отсюда! Изыди, нечисть!

И давай выпирать негодяев из дома, тростью себе помогая. Сперва выпер Булгакова, потом дружка его темного. И обоим придал ускорение по-пушкински могучими пинками. И криком их припечатал, прежде чем дверь захлопнуть:

– Убирайтесь в свою Москву, в приют потусторонней нечисти, в обитель зла и хоррора!

И захлопнувши наконец дверь, сказал громко, глядя на портрет Авдеевой, в углу висящий:

– Верно ты говорила, Екатерина Алексеевна – в Москве одна нечисть и проживает. Как есть одна только нечисть…

16. Петербурхские тайны

Перевели наконец на русский язык роман Эжена Сю «Парижские тайны». А Пушкин его прочитал. И загорелся идеей. Все, говорит, иду на дно.

– Потом, – сказал, – напишу «Петербурхские тайны». Больше прежнего прославлюсь в веках. Оденемся, господа, простолюдинами, подучим язык петербурхского отребья, отправимся на самое дно и найдем себе приключений. Кто со мной, кто не трус?

С ним пошли двое: Баратынский и Денис Давыдов. А куда же в такие дела без бравого гусара!

– Это дельце по мне! – кричал Давыдов, засовывая за пояс пистолеты. – Славная завагушка, лихие товарищи, кгасавицы нагодные! Будь я пгоклят!

Нарядились они извозчиками, бороды прицепили и отправились в окрестности Сенной, где самое дно и есть. И там – прямиком в трактир, по всему Петербурху известный своей отборной гнусностью.

Зашли. А там – то, что нужно. Все тонет в табачном дыму, отовсюду звон стаканов, хриплый хохот, крики, ругань. И подонок на подонке. Такие омерзительные рожи, что рука сама тянется к ножам и пистолетам. Женщины – одна другой развязнее, непристойнее, потасканнее. В одном углу играют в карты, в другом кого-то бьют, в третьем темные личности обсуждают грязные делишки.

– Хорошо-то как! – воскликнул Пушкин. – Настоящий Эжен Сю!

Сели за стол. Заказали вина. Выпили вина. Вино к всеобщему удовольствию оказалось отборной кислятиной – как и положено в подобных местах, прямо как у Эжена Сю.

– Ну что, бгатцы, повеселимся? – сказал Денис Давыдов, сбрасывая извозчичий кафтан. – В духе Эжена Сю. Эй, чего пялишься, бгодяга?

Это Давыдов обратился к оборванцу, который остановился рядом и, открыв рот, на них таращился. Обратился так Давыдов, а после разбил кружку с вином о голову оборванца.

И понеслось. Завертелось. И вот уже все вокруг повскакивали и сцепились друг с дружкой. Вот уже Баратынский, прыгая по столам, ловко уворачивается от кулаков подонка с львиными бакенбардами. Вот Денис Давыдов ломает табурет о спину одноногого шарманщика. Вот две трактирные девки вцепились друг другу в волосы. Звенела разбитая посуда, отовсюду

доносились стук, грохот, треск и отборная ругань. Несомненно Эжену Сю такое должно было понравиться.

А Пушкин схватил за длинный нос наглого прокаженного, который пытался его, Пушкина, огреть клюкой. Схватил, короче говоря, крепко схватил, дернул и – нате, в руке у Пушкина оказалась какая-то мерзкая тряпочка. Глядь, а это сползла маска, под которой – вот те на! – скрывался поэт Тютчев, Федор Иванович.

И тут отовсюду стали доноситься удивленные возгласы. Все друг с друга срывали маски и стаскивали парики. Выяснилось, что ни одного подонка в трактире нет. Сплошь поэты и писатели. Даже Афанасий Афанасьевич Фет, и тот был здесь – под личиной в стельку пьяного английского матроса в шапке с помпончиком.

И еще по всему трактиру были разбросаны романы Эжена Сю. Повыпадавшие из карманов и сумок.

В наступившем молчании вдруг громко прозвучало:

– Да это ж не пгоститутки, бгатцы, это Донцова с Агнией Барто! Нет, это не клоака, это писательский пгитон какой-то!..

…А на следующий день Пушкину с Баратынским было плохо после той кислятины, что в трактире пришлось пить. Очень они мучились. И неизвестно, как бы они это пережили, не приди к ним Авдеева, Екатерина Алексеевна, не напои их живительным рассолом.

– Да не рассол это, не рассол, – укоризненно покачала головой Авдеева. – Эх вы, люди русские! Корни забываете, истоки. Всем вам хфранцузское подавай, всяких Эженов, тьфу, прости господи, Сю. А свое родное, исконное забываете и затаптываете. Щи это, настоящие кислые щи, а не то, что вы кислыми щами сейчас называете. Исконные щи, былинные. Опосля таких приключений кислы щи – самое то, лучшее средство.

Кислые щи

Взять полпуда (8 кг) муки ржаной, 4 кг ржаного солоду, 800 г муки пшеничной и 800 г гречневой. Всыпав солод в кадку, смочить теплою водою, потом всыпать муку, вливать понемногу кипяток и вымешивать веслом. Нужно влить воды столько, чтобы раствор сделался довольно жидким. Между тем раскалить несколько камней докрасна, положить в кадку с тестом, летом вынести кадку в погреб, а зимою в холодный чулан, положить в затор немного соли, чтобы он не прокис, дать остынуть и развести холодною водою. Дав суслу устояться, слить в бочонок, потом взять еще сусла, подбить пшеничною мукою, положить

чайную чашку дрожжей и, дав опаре взойти, процедить сквозь сито и вылить в бочонок. Когда кислые щи начнут бродить, поставить бочонок в лед или разлить в бутылки, хорошо закупорить и держать в холодном месте. Выходит сотня шампанских бутылок. В настоящее время кислые щи выходят из употребления.

17. Пушкин идет на войну

А сгоношил всех Сашка Куприн. Который для кого-то Александр Иванович.

– Айда, – вскричал он, – на войну! Братьям нашим помогать. Славяне мы или куда?

– Братьям обязаны помочь! – подхватил Пушкин. – Братушкам. Бравым ребятушкам. Мы же дворяне. Долг наш святой.

– Конечно, поможем! – Баратынский стрельнул в потолок пробкой от шампанского. – Честное дворянское – поможем!

Это уже потом выяснилось, что Куприн говорил об индейцах. О североамериканских. О всяких там чингачгуках и инчучунах. Да вот обратный ход было уже не дать. Потому что честное дворянское, это вам не здрасьте-пододвинься.

Накануне отъезда Пушкин и Баратынский пришли прощаться с Авдеевой, с Екатериной Алексеевной. Грустным было то прощание. Не пели они веселых песен, не плясали мазурок, не объедались десертами под шипучее вино. Вместо этого поэты жаловались на Куприна: упрямый, мол, хуже Горького, ничем не прошибешь, кремень, а не Куприн! Не даст заманить себя куда-то, споить или чем-то отвлечь, чтобы опоздал на пароход. Беда, одним словом. Не свидеться, мол, с тобой больше, Лексеевна. Лягут наши скальпы в землю могиканскую.

– Завтра приду провожать вас, солдатики, – помешивая в кастрюлях, сказала Авдеева на прощание. – На красавец Морвокзал…

…Гудел красавец Морвокзал. Пароход «Победа!» разводил пары, готовясь к курсу на Америку. Духовой оркестр жарил «Прощание славянки».

Они с Куприным встретились у трапа. Пушкин принес с собой охапку сабель, Баратынский – с питанием рюкзак. Куприн был в костюме зверобоя. Мимо них проходили на трап сплошь суровые мужики: покрытые шрамами, беспалые, одноногие, безрукие, одноглазые.

– Ветераны войн, герои героические, – пояснил Куприн. – Будут с нами в одном строю. – Ну и где же ваша Авдеева?

– А вот она, – сказал Баратынский.

На пирс выехала кавалькада карет. Из первой кареты вышла Авдеева. В руках она держала заткнутую бумажкой бутыль и фужеры. А из других карет валом повалили цыгане, циркачи и веселый кордебалет. И заветрелось.

Прошло всего чуть времени и глядь – глазам своим не

поверили Пушкинский с Баратынским – Куприн, который до того был сама хмурость и строгость, уже вовсю отплясывает с цыганами. А потом уже среди циркачей сальто-мортале вертит, гимнасточек подбрасывает и с клоунами обнимается. Потом вприсядку пошел с дрессированным медведем. А еще принимает от Екатерины Алексеевны фужер за фужером и в себя опрокидывает. И даже на пароходные гудки Куприн внимания никакого не обратил. И даже не поглядел вслед уходящему пароходу, тем более рукой не помахал стоящим на палубе ветеранам героическим. В это время Куприн как раз плясал канкан с девицами кордебалетными под еврейские скрипки.

– Поехали домой, – подошла к поэтам Авдеева. – Обедать уже пора…

…Вечером, сидя на табуретах у русской печки, они попивали хмельной мед и разбирали «военный поход».

– Как же тебе, Екатерина Алексеевна, это удалось? – спросил Пушкин, угли кочергой шевеля.

– Элементарно, Пушкин, – сказал Авдеева, потягивая мед. – Не только себя самих читать надо. Но хоть бы и Куприна. Тогда сразу бы поняли, от чего он голову теряет и сам не свой становится. Это цыгане, цирк, вино и женщины. Ну и скрипочки еврейские, куда ж без них. Ну и, конечно, немаловажно, каким вином поить Куприна. А поила я его вином особым, вином не покупным, а своими руками сготовленным по особому рецепту…

Венгерская наливка

Взять ведерную бутыль, насыпать половину бутылки спелою клубникою, перебрав ее и ощипав веточки; 800 г изюму перебрать, выполоскать, изрубить и положить также в бутыль. Потом залить очищенным вином и поставить в погреб. Когда нужно будет сиропить, взять на ведро чистой наливки 2,4 кг сахару, наколоть кусочками, смочить водою и держать на огне, мешая лопаткой, пока сахар не получит темно-золотистый цвет; тогда влить немного наливки, чтобы сахар отстал от кастрюли и разошелся; дав сахару разойтись, остудить, вылить в наливку, размешать, слить в чистую бутыль, дать постоять еще неделю и разлить в бутылки. Можно делать вино, похожее на венгерское, еще таким способом: взять кусок ржаного хлеба, посыпать сахаром и посадить в печь, чтобы хлеб высох и покраснел, но не пригорел; положить хлеб в фаянсовую чашку, залить бутылкой малаги; когда вино настоится, слить в бутылки, в каких обыкновенно бывает венгерское.

18. Пушкин и сталевары

Однажды к Пушкину пришли сталевары.

– Так и так, – говорят, – здорово, брат Пушкин! Мы вот – сталевары. Пришли к тебе за советом.

Он им тоже: здорово, мол, сталевары. Садись перекусить с дороги дальней. Те сели. Ждут, когда самовар закипит. Но время зря терять не захотели.

– Вот мы, значит, сталевары. С Урала, с заводов Демидова. Спросить хотим. Вот скажи, Пушкин, в чем правда? И в чем сила? И жить зачем?

– Это вы правильно пришли, сталевары, – отвечает Пушкин. – По адресу. Обо всем скажу. На все отвечу. Только сперва пусть самовар закипит.

И вот закипел самовар. Перед каждым сталеваром Пушкин поставил блюдечко. С золотой каемочкой. А на каждом блюдечке лежало по пирожному.

– Ну-ка пробуй, сталевары. Финшонеты называется. Десерт с лимоном и миндалем. Это от Авдеевой, Екатерины Алексеевны, утром принесли. Слыхали про такую?

– А как же, – отвечают сталевары. – Кто ж не слыхал!

Попробовали сталевары пирожные.

– Да, – говорят, – знатно. Эдакого не едали отродясь. Так ведь откуда у нас на Урале, на заводах Демидова эдакому чуду взяться. У нас-то в тайге и дерево-лимон не растет.

– Вот в этом, сталевары, и сокрыта вся правда, вся сила и жить зачем.

– Не поняли тебя, Пушкин, растолкуй понятней.

– Объясняю. Когда ты ешь финшонеты, то чувствуешь, что живешь. Когда ты ешь финшонеты, ты понимаешь, что хорошо живешь. Когда ты знаешь, что для тебя их приготовила сама Авдеева – ты понимаешь, что правильно живешь. Остальное нетрудно додумать самим. Идите с богом, сталевары!

С просветленными лицами отправились сталевары домой.

Говорят – но сами мы не проверяли – вскоре на Урале, на заводах Демидова случилась забастовка. Бастующие требовали увеличения зарплат, мраморные сортиры и чтоб каждый день выдавали молоко и финшонеты.

Финшонеты

Налить в кастрюлю молока, однако, не слишком много,

разболтать в нем 100 г муки, сахару 200 г, такое же количество толченого миндалю, 2 ложки топленого масла, 2 желтка, цедру с лимона и немного соли. Все это поставить на огонь и подогревать до тех пор, пока смесь несколько сгустится и будет похожа густотой на хорошие сливки или молодую сметану; тогда облить ею несколько кружочков из слоеного теста, величиною в 5 см, и посадить в печь, в вольный дух. Спустя четверть часа, покрыть их тонким слоем сладкого теста, пересыпать мелким сахаром и поставить опять в печь, пока все не зарумянится. Сахар можно заменить истертым в порошок двойным количеством шоколада; не дурно также, если вместо обыкновенного молока употребить миндальное.

19. Пушкин меняет профессию

Однажды к Пушкину на Мойку, 12 ворвались писатели-фантасты. Гурьбой ввалились, как это у них принято. И вперед себя вытолкали бородатого мужика в кожаном фартуке.

– Кулибин это! – говорят. – Изобретатель. Чего только не наизобретал. Очень изобретательный изобретатель. Вот давеча машину времени придумал. Задолго до всех остальных.

– Часы, что ли? – спросил Пушкин.

Расхохотались на это фантасты. А громче всех заливались – Заспа, Дашко и Щепетов, друг другая толкая в боки.

– Нет, – наконец отсмеялись фантасты, – не часы. И даже не пыточное устройство. Машина для путешествий во времени. Правда, пока только в будущее пущает. Ну пусть сам Кулибин расскажет…

Тут Кулибин сделал шаг вперед. Прокашлялся.

– Это… тово, барин… – В руках он мял картуз. – Без единого гвоздя сработана… Машинка-то ента… Во как, значит, ага… А ты говоришь!

– Отличная машина! – наперебой закричали фантасты. – Должна работать!

– Мы тут зачем? – дальше говорят. – А затем чтобы оказать тебе, сам Пушкин, честь. Честь первой пробы. Кому как не тебе, о Пушкин-всё, первому и заглянуть в светлое будущее.

– А что, – говорит Пушкин, – а я согласен. Мне даже самому интересно. Тем более сегодня я как раз свободен…

…Машинка напоминала большую деревянную блоху с дверцей в боку.

Кулибин все, конечно, объяснил – за какой рычаг дернуть, на что жать, как и чего. Ничего не утаил. После говорит:

– Ну с богом, барин. Заводи шарманку!

Пушкин забрался внутрь «блохи», закрыл за собой дверцу. «Блоха» постояла чуток неподвижно, затем вдруг подпрыгнула вверх и исчезла в облаке сизого дыма.

– Ишь какая попрыгунья, – утирая пот рукавицей, сказал Кулибин.

В ожидании фантасты с Кулибиным сели перекусить. Только подняли по первой – за возвращение живьем! – как бух, бах, снова сизое облако… и вот снова «блоха» стоит на прежнем месте. Все перекус побросали и бросились дверцу открывать, Пушкина из «блохи» вытаскивать и фрак Пушкинский отряхивать, где виднелся след подошвы. Понятно, с вопросами каждый лез и приставал, мол, как там, что там, как ты спасся.

– Там, в будущем, – Пушкин говорит утомленно, – все сложно. Все в дыму, огни слепят, ничего не разобрать. Гам, – говорит, – тарарам, кто-то пробежал, где-то загудело. Только я вылез из машины, как меня чем-то стукнули. Я едва успел схватить первое, что под руку попало, и – прыг обратно в машину. Там рычаг дернул и домой. Вот поглядите, что привез!

Тут Пушкин достает из «блохи» продолговатый трофей, показывает фантастам.

– Это же колбаса, фантасты! – говорит вдруг Дашко. – Будущая колбаса.

Раз колбаса – значит, надо нести на экспертизу Авдеевой, Екатерине Алексеевне. Понесли. Несли ее по Петербуху на вытянутых руках.

Принесли. Пожевала Авдеева ту колбасу задумчиво. Выплюнула. Обвела суровым взглядом притихших фантастов.

– Плохое будущее нас всех ждет, – говорит. – Вы мои колбасы все ели?

Фантасты закивали.

– Значит, знаете, – повысила голос Авдеева, – что такое настоящая колбаса! Это же – жалкая насмешка, кулинарный позор, полное вырождение. Нету у нас будущего с такой колбасой. Вы знаете, что надо делать, фантасты?

Фантасты знали. Пошли они к Кулибину и сломали машину.

Колбасы из баранины (домашние, Авдеевские)

Нарезать от задней ноги баранины мякоти без жира, на каждые 400 г баранины положить по 100 г ветчинного сала, прибавить перцу и других пряностей, мелко изрубленную корку с одного свежего лимона, пропустить через мясорубку, развести, смотря по количеству, 2 или 3 рюмками виноградного вина и начинить свиные кишки. К вышеописанным колбасам можно подавать какой угодно соус, из свежей или кислой капусты или из кореньев.

20. Мелкие и мертвые

Пушкин об этом так рассказывал за чашкой коньяка и рюмкой чая:

«Отправились мы на рыбалку: я, Баратынский и Тургенев. Тургенев, как всегда, был в берете охотника на вальдшнепов. И с ружжом. Я говорю, а ружжо-то зачем, Тургенев? Он мне: как это зачем?! Мол, настоящий охотник без ружжа даже в баню не пойдет. Какой же, мол, он тогда охотник?! Тем более на вальдшнепов.

Сели мы на берегу простой русской речки, забросили русские удочки. Вот, думаю, какая замечательная штука – жизнь, просто не нарадоваться! Сейчас наловим, думаю, к примеру, окуней или даже чудо-рыбы красноперки, сварим уху. По рецепту Авдеевой, конечно. Екатерины-то Лексеевны. Будем хлебать уху прямо из котелка, запивая шартрезом. Как же это распрекрасно, думаю, вот оно счастье. Лишь бы заклевало. Но не клюет.

Даже Баратынский, известный, я извиняюсь, рыбак и тот задремал. А Тургенев все места меняет, по берегу мечется, рыбу ищет.

И вдруг, гляжу, у меня поплавок повело вбок. А потом бух – и он ушел под воду. Удилище выгнулось дугой. Я тащу, а оно еле идет. Чувствую, тяжелая, зараза. Скорее всего, думаю, сома-убийцу тянем. Много историй про них доводилось слышать. Шалят они в этих краях, озоруют не по-детски. То баб крепостных под воду утащат, то телегу с лошадью, не говоря уж про мелочь всякую вроде чаек и гусей. Даже одно время подумывал поэму написать «Онегин с Ленским против сомов-убийц», но не сложилось, другим увлекся.

И вот, значит, темная спина над водой показалась. Вмиг проснувшийся Баратынский бросился в воду. Чтобы в воде бороться с рыбой и, в конечном счете, победить. А я головой верчу, чтобы, значит, Тургенева разглядеть. Где он там шатается и почему помогать еще не бросился.

И вдруг вижу – идет в мою сторону Тургенев. А глаза у него стеклянные-престеклянные. И ружжо поднимает.

И как вжарит из двух стволов. Дробь над моей головой пролетела, ветром обдав. А потом на голову посыпались мелкие птицы. Мелкие и мертвые. А вокруг кругом мечутся в большом количестве еще мелкие птицы. Мелкие и живые.

Ну тут Тургенев давай палить почем зря во все стороны, только ружжо перезаряжать успевает. Ох и пришлось поскакать нам с Баратынским, уворачиваясь от дроби. Танцы под обстрелом.

Потом Тургенев признавался, мол, увижу вальдшнепа – забываю обо всем. И никого, говорит, в этот момент не замечаю, кроме вальдшнепов. Главное, говорит, всех их перестрелять. Всю налетевшую стаю. Охотничий, мол, инстинкт. Самый сильный из писательских инстинктов.

Короче говоря, бросились мы с Баратынским наутек. Камышами, камышами и домой, в Петербух, у каминов греться и дробь выковыривать. Во какие дела творятся, а ты говоришь «Полина Виардо, Полина Виардо»!

А знаешь, по какому рецепту мы уху-то сварить хотели? Не знаешь? Ну откуда тебе! Тогда слушай:

Уха из налимов

Очистив и выпотрошив налимов, вымыть и нарезать звеньями, потом нашинковать по одному корню: петрушки и одну луковицу; налить в кастрюлю сколько нужно воды, положить коренья, а когда хорошо уварятся, опустить рыбу, посолить и варить до спелости. Молоки и печенки, изрезав небольшими кусочками, положить также в уху. Подавая на стол, посыпать мелко изрубленной петрушкой и укропом. Уха из всякой другой рыбы варится таким же образом. Кроме кореньев, можно приправлять уху лавровым листом, горошчатым перцем, лимоном, нарезанным кружками; кладут также маслины.

21. Пушкин – первый космонавт

Однажды Пушкина вызвали к царю. Царь встретил его у дверей Зимнего.

– Заходи в кибинет, Пушкин-брат! Садись-закуривай! Дело до тебя, братишка, важное. Архисурьезное, говорю, дело. Наш Кулибин – ну ты его знаешь! – изобрел тут давеча пушечное ядро для полета на Луну. Значит, надо кому-то лететь. Глядеть, нет ли там кого. Осваивать просторы. Флаг наш в грунт повтыкать. Мы тут с дворцовыми ребятами покумекали, прикинули, что к чему, и решили – лучше тебя никого нет. Ну сам посуди, кто потом это так опишет, чтобы слезы хлынули фонтаном. Кто так восславит, чтобы гордость за державу поднялась. Скажем, стрельни Салтыковым-Щедриным каким-нибудь, а он потом обсмеет все как сукин сын. Мол, вот на Луне люди живут так живут, не то что у нас в Петербурхе. Или, к примеру, Державиным запусти… Так обхохочешься, пожалуй, глядя, как он летает. Так что собирайся, братишка. Некому больше.

– Может, для начала собачку какую пошлем? – робко предложил Пушкин.

– Ну вот никак от тебя не ожидал! – покачал головой царь. – Ты прям как ребенок. Ну и что потом эта твоя собачка путевого расскажет? А напишет она потом что? И главное – чем? Так что иди и собирайся! Не-не-не, никаких возражений, Пушкин-друг! И это… – царь пальцем погрозил, якобы шутливо: – Смотри там у меня!..

В назначенный день Пушкин прибыл к месту старта. Пушка стояла на Поклонной горе. Рядом суетился Кулибин с подмастерьями – все деловитые, все в кожаных фартуках. Что-то последнее там спешно подкручивали и кувалдами выравнивали.

Пушкин забрался в ядро. Сидел в нем, выглядывая из открытого люка, как из танка. А нему подходили люди, прощались. Женщины лили слезы и бросали на ядро цветы. Мужчины разбивали о ядро бутылки шампанского и ободряли Пушкина словами и жестами. Все фантасты, конечно, были здесь, как они могли такое пропустить! Фантаст Заспа даже написали мелом на ядре «Пушкиным – пли!»

Последними к Пушкину подошли прощаться Авдеева с Баратынским. Протянули ему в люк с питанием рюкзак.

– Собрала тебе в дорогу, соколик… орелик, – сказала Авдеева. – Немножко перекусить на лунной земле. И чтоб по пути не заскучал.

Ну вот и пришла пора. Захлопнули люк, закатили ядро в

пушку. Кулибин с подмастерьями прицелился в Луну…

Пушка бахнула так, что затряслась Поклонная гора. Из жерла вырвалось ядро с Пушкиным. Полетело. Красиво полетело… Но до Луны заряда не хватило. Ядро долетело только до Невы и рухнуло в воду. И сразу утюгом пошло ко дну. Вместе с Пушкиным.

Ну засуетились все, конечно, забегали. В тот же день поиски на реке начали. На Неву вывалили все, какие были, корабли, лодки, байдарки и плоты. Баграми дно щупали, тралами орудовали, сети забрасывали. Но ничего не находили. Кроме мусора всякого, конечно, и старых утопленников.

– Течением, небось, Пушкина отнесло, – говорили Знающие Мужики. – Течение тут бойкое. Шустрое, зараза. Может, и в Финский залив ядро покатить. А там катать взад-вперед куды захочет.

– Кто Пушкина найдет, тому от меня награда выйдет! – объявил царь. – Щедрая, как всегда.

Царская яхта тоже по Неве туда-сюда беспокойно курсировала. Не оставалась, так сказать, в стороне.

Ядро нащупали на третий день. Оно, оказывается, под Троицкий мост закатилось, там и лежало. Выкатили его на берег, с волнением болты на люке открутили. Откинули крышку…

Из люка выскочил Пушкин. Живой, как вы, наверное, догадались. А также сытый и пьяный. И колбаса в руке.

– Эх, залетные! – закричал Пушкин. – Живой я, братцы, живой! Спасибо Авдеевой, Екатерине Алексеевне. Тока ей. Сдох бы я, как таракан, в этой бочке – без ее кровяных колбас и домашнего сидра. Ей-ей, сдох бы! А так – выжил! И поэму теперь напишу о своих приключениях. Ей богу напишу! Клянусь кровяной колбасой!

Домашние кровяные колбасы

1,5 литра крупной гречневой крупы смешать с 1,5 стаканами протертой сквозь сито свиной крови и с 1,5 стаканами растопленного сала так, чтобы каша не была слишком жидка. Положить пол-ложки майорана, немного соли, толченого простого и английского перцу, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду и варить 45 минут так, чтобы каша уварилась. Вынув из воды, поставить в холодное место, а незадолго перед отпуском разрезать каждую кишку на несколько частей и поджарить в свином жире. Подавать перед бульоном.

22. Возвращение Пушкина

Грустно было в ресторане Дома Писателей.

– Скука и тоска, господа, поселились в нашем городе, – жаловались друг писатели другу за стаканами кислого вина. – Даже непонятно, что делать. То ли цензуру ввести, то ли псевдонимы поменять.

– А все потому, – наставительно произнес Феофан Прокопович, старейшина писательского цеха, – что Пушкина на нас нет. Напоминаю, что уж год как пропал брат наш Пушкин. Ушел из дома и исчез. И с тех пор ни тебе шампанского ведрами, ни актрис таборами, ни игр в фанты, ни рубки в буриме, ни прочих лихих зажигов по дворянской части. Все наше веселье теперь, господа: выпить, посплетничать и по домам.

Писатели закивали в знак согласия. И печальны были те кивки.

Входная дверь ресторана с шумом распахнулась. На пороге стоял Пушкин. В шубе нараспашку, с сигарой в зубах, с многоствольными пистолетами в каждой руке. Конечно, трудно было разглядеть в нем Пушкина. Видать, побросала жизнь: шрамов понаставила, зубов повыбивала, росту поубавила. Только по пышным бакенбардам и можно было опознать.

– Ха-ха! Ну что, не ждали, морды писательские! А ну скидывайся мне, – сплюнул Пушкин на пол желтой слюной, – на гонорар. Выворачивай карманы, черти бородатые!

И Пушкин шарахнул сразу из двух пистолей, посшибав выстрелами цилиндры с лобастых писательских голов. После чего дал пинка Демьяну Бедному. Последний сразу сообразил, что от него требуется – сдернул с головы котелок и пошел в обход по ресторану. И полетели в котелок смятые купюры, золотые часы и цепочки, бесценные рукописи, – все, чем писатели богаты.

Между тем аккурат над головой Пушкина зашевелилось прибитое к потолку чучело медведя. От него отделилась фигура, спикировала на Пушкина, сбила того с ног, а после ударом кулака отправила в глубокий нокаут.

Незнакомец выпрямился, подобрав с пола бесхозные пистолеты…

– Спасены! – Принялись обниматься писатели. – Вот он – настоящий Пушкин. Вот он где, оказывается, был.

На груди затянутого с ног до головы во все черного незнакомца красовался Пушкинский знак: вышитая золотом буква «П» в золотом же ромбе из гусиных перьев. Как тут не узнаешь! Даже пусть лицо скрывает маска.

Раскинув объятия, писатели бросились к Пушкину. Но выстрелы, выбившие щепу из пола, пригвоздили их к месту.

– Деньги давай! Давай деньги сюда! – сквозь пороховой дым прокричал Пушкин № 2.

Из писательской гущи выдвинулся Демьян Бедный. На цыпочках подошел к Пушкину и, заискивающе подхихикивая, протянул полный добра котелок.

Вцепился Пушкин в котелок, стал жадно перебирать поживу. Даже под маской было заметно, что он хищно улыбается.

Однако недолго Пушкин ликовал. Потому что Демьян Бедный вдруг крутанулся на месте, будто собрался балеты плясать, и ударом ноги отправил Пушкина на пол. И уложил классика с одного удара.

Писатели застыли пораженные. Уж от кого-кого, но только от Демьянки Бедного можно было ждать подобной удали. И почему-то сразу всем стало ясно – вот это и есть Самый Настоящий Пушкин.

– Давно я выслеживал этих лже-Пушкиных, – сказал Настоящий Пушкин, стягивая похожий на паклю парик, под которым обнаружились знакомые черные кудри. – Год на них потратил. Выстроил интригу, сюжетные повороты, композицию. Продумал финал. Заманил в Дом Писателей. И накрыл разом обоих в лучших традициях Холмса и Сименона.

Пушкин с чмоканьем отсоединил кривоватый синюшный нос. Выбросив его, присел на стул у барной стойки. Вытащил вставную челюсть с искусной имитацией гнилых зубов, положил на столешницу.

– Устал я. Да и проголодался очень. Дайте и впрямь мне что-нибудь перекусить, братцы. Да не эту мерзость, – Пушкин отодвинул тут же протянутые ему гамбургеры и чипсы, – а что-нибудь настоящее, русское, Авдеевское. Больше всего в своих скитаниях я скучал по настоящей русской кухне, по блинам от Авдеевой, Екатерины Алексеевны. От всех этих переживаний я ведь даже рецепт, и тот позабыл…

А вот он, рецепт-то. Мы-то не пушкины, мы не позабыли, даже целых два помним:

Скороспелые блины

Взять 1,2 кг пшеничной муки, 12 яичных желтков и 300 г чухонского масла, положить в кастрюлю и, тщательно размешав веселкою, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, всыпать муку и замесить не густое тесто, потом сбить 12 белков,

положить в тесто и, смешав всю массу веселкою, печь блины как можно тоньше.

Блины с печенкой

Испечь обыкновенные блины, сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая следующим фаршем: 1/2 легких и полкило печени телячьей сварить с кореньями и солью, вынуть; очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить в нем мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку с легкими, поджарить, мешая прибавить соли, английского и простого перцу, 4–5 крутых мелко изрубленных яиц, размешать и остудить. Вставить в печь на час, а подавая, выложить на блюдо и облить красным соусом.

23. Пушкин и Полесье

Царь принял Пушкина в оранжерее.

– Дело к тебе важное, Сергеич, – сказал царь, пшикая водой на помидорные кусты. – Архисурьезное, говорю, дело. По пустякам бы тебя не беспокоил. Хочешь помидорину? Ну как знаешь. Значит, слушай внимательно. Царь белорусский объявил большой турнир. Под названием «Битва Культур». Культурами, значит, побиться хочет. С другими мировыми народами. От нас ты поедешь, больше некому.

– Может, Кюхельбекера пошлем? – робко предложил Пушкин. – Кюхлю, как я его называю…

Царь отложил пшикалку, вытер ладони о тельняшку, подошел к Пушкину вплотную. Поправил цилиндр на Пушкинской голове.

– Вот гляжу я на тебя, Сергеич, и удивляюсь. Вроде бы взрослый человек, а такое иной раз скажешь… Кюклюбекера твоего только мы с тобой и можем выговорить. Эх, добрый я у вас. Мягкотелый добряк, можно сказать. Распустил вас, ох распустил. Вот у белорусского царя так не забалуешь. Не поперечишь ему… Может, грушку хочешь? А зря… Короче, собирайся. Бери Баратынского, бери с питанием рюкзак и вперед! Как у всех выиграть, сам придумаешь, недаром голова у тебя вон какая кучерявая. И смотри у меня… – Царь сдвинул брови, влил в голос металл, погрозил пальцем: – Проиграешь – голову сыму. Вместе с цилиндром.

Царь подержал тревожную паузу, потом расхохотался:

– Да шучу я, шучу… – Перегибаясь от смеха и утирая слезы рукавом, замахал рукой: – Иди уж, иди, Пушкин-друг!

Из дворца Пушкин прямиком направился к Авдеевой, Екатерине Алексеевне. А та как раз гуся в печь заталкивала. Чтобы с яблоками его приготовить. Поделился Пушкин с нею бедой своей, все как есть рассказал, а в конце спросил:

– Что делать-то, Алексеевна?

– Не боись, касатик, всех победим, всех одолеем, все тебе сейчас обскажу…

…В предвкушении финальной схватки шумел битком набитый стадион.

Почти вся программа состязаний осталось позади. Отгремели соревнования по культуре стрельбы по-македонски, схватки по культуре игры в домино, где даже и близко не было Пушкину равных, состязания по культуре вождения двуколок. Ох, и на какие только подлости не шли европейские мастера культуры во время гонок на двуколках – только бы не дать Пушкину себя

обойти. Однако лишь сами повылетали на крутых поворотах. А Пушкин – удержался.

Многие видные бойцы сошли с дистанции. Омар Хайям выбыл в культурной битве на поясах. Рабиндранат Тагор уступил в культуре перетягивания каната. Хемингуэй неожиданно для всех проиграл схватку по культуре пития, слишком высоким для него оказался градус борьбы.

Словом, много всего было. И только двое дошли до финала. Пушкин и классик белорусской литературы Ян Барщевский. Последнему было, конечно, легче – публика за него, судьи благоволят, царь белорусский на многое глаза закрывает.

Осталась последняя битва. Битва на ринге поварской культуры. И судьей в ней будет сам белорусский царь.

Первым выпало ходить Барщевскому. Он направился в направлении белорусского царя, неся на вытянутых руках тарелку с драниками. Царь, заранее сделав довольное лицо, подцепил золотой вилкой драник, поднес ко рту, откусил, пожевал…

Неимоверным напряжением мускулов удерживая лицо от перекашивания, царь проглотил драник, выдохнул и произнес:

– Очень хорошо. Просто великолепно. Мы довольны. Оценка пять и девять.

Белорусский классик Борщевский скрестил руки на груди и бросил на Пушкина презрительный взгляд. Вроде бы даже собрался сплюнуть и лишь в последний момент удержался.

Пришла очередь Пушкина. Он поднес царю свою тарелку. Со своим блюдом. Им лично приготовленным. Собственными Пушкинскими руками.

– Что это? – спросил царь, ковыряя золотой вилкой зеленоватую массу.

– Капуста по-литовски, ваше сиятельство, – сказал Пушкин. – Блюдо такое. Из дружественной нам литовской кухни. Литовцы, они же тоже славяне, западные только. Да, малость испорченные чужой кухней. Но ведь все еще можно исправить, вспомнив традиции и принципы. И вот этой своей капустой я хочу утвердить единство и неразрывную общность славянских культур. Этой капустой я хочу подчеркнуть, что все еще у нас впереди и еще ничего не потеряно. Этой капустой я хочу внести свой вклад в развитие дружбы братских славянских народов. Этой капустой я хочу, наконец, восславить панславянство и, в конечном счете, сплотить всю Европу!

– Вот оно даже как… – проговорил царь, после чего подцепил на вилку кусок зеленой Пушкинской стряпни и осторожно надкусил. А до того как откусить он уже заранее сморщился – наверное, чтобы дать понять Пушкину, что нет у того шансов

супротив классика белорусской литературы.

Потом царь принялся жевать – медленно, закатив глаза к небу. И лицо его постепенно прояснялось, глаза добрели, морщины разглаживались, усы… с усами тоже происходило что-то хорошее. Потом царь потянулся еще за одним кусочком, потом еще за одним… так и смолотил всю тарелку. Сытно откинулся на спинку трона, поглаживая себя по животу.

– По-литовски, говоришь… – почмокал жирными губами правитель белорусский. – А рецепт откуда знаешь? Да смотри правду говори, царю белорусскому врать не смей!

– Авдеева обучила, Екатерина Алексеевна. Знаешь такую, ваше благородие?

– А кто же ее не знает! От океана до океана известна та Авдеева. Королева кулинарии, царица кулинарных книг, все дела. Сразу бы и сказал, кто у тебя тренером. Мы бы сразу и сдались, чего время зря терять. – Царь с заметным трудом поднялся и объявил громогласно: – Оценка шесть и ноль. Пушкин – чемпион! Памятник ему поставим в награду. На главной нашей площади, на площади Чудес.

Стадион взорвался криками. Пока все ликовали, обнимались и палили в воздух из чего придется, царь белорусский наклонился к Пушкину:

– А ты, мил человек, ну-ка на листочке запиши мне рецепт капусты той.

Капуста по-литовски

Два небольших кочна капусты, очистив от зеленных листьев, разрезать каждый на четыре части, опустить в кипяток соленой воды на полчаса, откинуть на решето и выжать капусту осторожно в руках; 300 г говядины с 300 г почечного сала пропустить через мясорубку 1 раз, положить соли, простого и английского толченого перцу, 2 ложки мелко изрубленного луку, и смешать все вместе, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткой. Приготовленную таким образом капусту положить в кастрюлю, залить бульоном, немного посолить и варить, пока фарш не уварится; пол-ложки масла распустить в кастрюле, всыпать ложку муки, мешая на плите, развести 4 стаканами бульону, в котором варилась капуста, и 1 стакан сметаны вскипятить, облить этим капусту, дать еще раз вскипеть и, подавая, снять нитки.

24. Пушкин против карлы Маркса

Царь принял Пушкина в зале для игры в «городки».

– Дела неприятные творятся, – сказал царь, протирая тряпочкой биту. – Из европ мне докладывают тревожное. Мол, объявилась нехорошая парочка. Шатаются по городам, как два призрака, смуту сеют. Того и гляди до нас доберутся. А зачем нас смута, Сергеич? У нас тут и своих смутьянов хватает. С одним Пугачевым, помнишь, как намучались? Если бы не ты, вовек бы не словить негодяя.

– Что за парочка такая? Я их знаю?

– Злобный карла Маркс и дружбан евонный – Фридрих Энгельс. Короче говоря, надо выбить их на подходе. Как мы с тобой в «городках» выбиваем битой енти вот колобашки. Идти тебе придется, Сергеич. Больше некому. А как это дельце обстряпать, сам уж придумай, не зря же голова у тебя вон какая кучерявая. А не придумаешь сам – у Авдеевой спроси, она-то точно подскажет…

…Шумел битком набитый зал в городе Гамбурге. Принимали ставки на исход боя. Все больше ставили на карлу-«Оторви мне голову» – Маркса. Он считался фаворитом. А Пушкина по кличке «Сукин сын» всерьез не воспринимали. Мол, еще одно пушечное мясо для непобедимого карлы.

Это Пушкин вызвал карлу на бой. Прилюдно его обидел, обозвав цирковым лилипутом. Однако Маркс с Энгельсом согласились только на парный бой, мол, по-другому мы не деремся. Ладно, ответил им Пушкин, нехай будет парный.

Трудно оказалось найти пару. Все отказались, даже силач Поддубный. «Боюсь я этого карлу, – сознался Поддубный, – потому как нет такого преступления, на которое карла не был бы готов в борьбе за главный приз». А вот гусар Денис Давыдов сразу дал добро. «Я, говорит, с тобой, брат Пушкин, хоть к черту в пекло, ей-ей! Только дай допью этот пунш и вперед!»

Прозвенел гонг. Бой начался. Энгельс, ухватив карлу за бороду, мускулистой рукой раскрутил его над головой и – метнул. Маркс полетел двумя ногами вперед и каблуками сапог врезался в грудь Давыдову. Ударом гусара навсегда выбросило за канаты.

Пушкин остался один против двоих. Демонически захохотал Фридрих Энгельс, гнусно заулыбался в бороду карла Маркс. Пушкин понял, что его спасет только быстрый заячий бег.

Александр Сергеевич пропетлял по рингу весь первый раунд. Уворачивался, демонстрируя чудеса заячьей техники. Хоть его и

не поймали, но вымотался он вконец. Только гонг его спас от поимки и расправы.

– Хана нам, – сказал он, плюхнувшись на табуретку, секундантам своим: баснописцу Крылову и Авдеевой, Екатерине Алексеевне. – Сил никаких нет. Может, полотенце выкинуть?

– Пришел енот однажды в гости к попугаю, – начал о чем-то своем баснописец Крылов, но его перебила Авдеева.

– Хлебни-ка, касатик.

Авдеева поднесла к Пушкинскому рту плошку с чем-то жидким. Пушкин открыл рот и послушно выхлебал до конца теплое густое варево. После чего баснописец Крылов заботливо утер его подбородок полотенцем.

Варево проскользнуло внутрь, растеклось добрым теплом по утробе. Прошло несколько мгновений – и Пушкин вдруг как живого увидел перед собой царя. Тот вышел из тумана, и поэт как наяву услышал его слова: «Вся Расея на тебя, Сергеич, смотрит. Не осрами. Не спасешь ты – пропадем все. Все те, кто тебе так дорог и любим». Сказал и – пропал вместе с туманом.

И тут Пушкин почувствовал, как удесятеряются его силы, как грудь и кулаки наливаются мощью богатырской, как трещит распираемая грудной клеткой боксерская майка. Пушкин вскочил, уронив табуретку…

Все, кто видел тот бой, потом взахлеб рассказывали о чудесной расправе Пушкина над врагами: как за один прыжок Пушкин наносил по шесть ударов ногами; как, уходя от ударов, садился на шпагат; как вдруг замирал в воздухе, раскинув в стороны руки; как размашистым футбольным ударом отправил карлу Маркса под потолок, где тот и остался висеть, зацепившись бородой за обрешетку; как Пушкин работал кулачными сериями и его мельтешащие руки сливались в мутные круги. Как упал, словно подрубленный, Фридрих Энгельс после точного Пушкинского джеба. Над его распростертым телом Пушкин произнес после ставшую знаменитой фразу:

– И так будет со всеми, кто против существующего порядка вещей!..

…Когда они тряслись по дороге на родину в карете, Пушкин сказал:

– Что ж, одним карлой меньше, все людя́м станет полегше. Короче, что смог, то сделал. Внес, так сказать, свою лепту. Пушкинскую лепту. А что это было за блюдо чудодейственно, Екатерина свет Алексеевна?

– Известно что, – сказал Авдеева. – Бульон то крепости необыкновенной, по моему рецепту сготовленный…

Бульон необыкновенной крепости

Этот бульон получается благодаря усиленной варке мяса в герметических бульонных кастрюлях. Бульон этот приготовляется так: 400 г хорошей суповой бескостной говядины, изрезанной сырою довольно мелко, складывается в эту герметическую жестяную кастрюлю, которая, будучи завинчена, за ушко вешается на поперечную палочку над котелком или большею кастрюлею, которая наполняется водою и ставится на сильный огонь плиты часов на 5. По истечения этого времени, от говядины остаются одни волокна, а самого наикрепчайшего бульона получается большая глубокая тарелка.

25. Пушкин на тюрьме

А замели его на Невском. Аккурат напротив Пассажа. Пушкин там прогуливался туда-сюда, когда подлетела карета, из нее повыскакивали дюжие мужики, схватили Лександра Сергеича и грубо затолкали в карету. Да еще и кляп в рот засунули.

– Вот мы и поймали тебя, Пушкин, – говорит один из усатых, а усатые были они все. – Ох, и давно за тобой охотились. Ох, и хитер ты, жучара!

– Да, хитер, как лисий сын, – заговорил второй. – И вправду, глянь, на Пушкина похож. Все такое же отрастил, как у нашего поэта. Не зря кликуху «Пушкин» ему дали, ох, не зря. Ну да, под Пушкина каная, в доверие завсегда легше втереться. Стишок-другой прочитал, ручками помахал и делай с людями что хошь – грабь, жги, обноси, пропивай награбленное, топчи ногами побежденных, разоряй ювелирные лавки, купцов стращай, купчих обижай…

– А стихи про кота зачем на стенах корябал? – перебил третьего четвертый. – Для форсу бандитского? Или чтобы кликуху оправдывать? Стишки, кстати, так себе, прямо скажем. А говорят, на заднице у тебя выколот профиль Ивана Грозного, правда, что ли?..

А что оставалось Александру Сергеевичу? Только мычать да головой мотать.

Привезли его прямо в Петропавловскую крепость и повели в камеру. Втолкнули внутрь. Надзиратели дверь за ним закрыли со словами: «Все, отгулял, ворюга. Сейчас ты узнаешь, что такое ад. А потом сознаешься во всем, даже в убийстве Павла Первого».

Завидев новенького, с нар стали сползать арестанты. Кто-то доставал заточку, кто-то раскручивал цепь, кто-то уже рванул на груди майку…

– Это же Пушкин! – вдруг крикнул кто-то из арестантов…

* * *

… – Да я тебя своими руками! – бушевал царь. Перед ним стоял навытяжку обер-полицмейстер. – Как тесто замесю! Это ж надо – Пушкина упечь! Чуть не погасили солнце!.. Нашей поэзии!

– Виноваты, вашбродь! – по лицу обер-полицмейстера пот тек ручьями. – Перепутали. Уж больно похож… Да и повадки… Возле Пассажа… Так и зыркал… Думали, выслеживает… Обознались, вашество… батюшка…

– Ладно, – царь махнул рукой, оттаивая. – Давай рассказывай, что дальше было.

– А дальше, значит, батюшка, – радуясь, что пронесло, затараторил полицмейстер, – арестанты признали в Пушкине Пушкина. Ну то есть за настоящего Пушкина его приняли. Негодяи сразу подумали, что ты, царь-батюшка, политические репрессии начал. (При этих словах царь нахмурился). И тут же подняли восстание. А Пушкин его возглавил. Дверь выломали, Петропавловку захватили, гарнизон выгнали, свой штаб устроили на кухне. Только там ничего готового не было. Так Пушкин стал руководить и готовкой. Я, говорит, такой рецепт знаю, как из простых продуктов, из продуктов для черни и холопов сделать чтой-то съедобное. Самой, говорит, Авдеевой рецепт, Екатерины Алексеевны.

– Узнаю брата Пушкина, – усмехнулся царь.

– Ну вот, ваше величество, а когда я примчался, арестанты сидели за столами, ели Пушкинское блюдо – картофельную кашу – и нахваливали. Сразу чувствуется, кричали арестанты, гений во всем! Ну а я, понятно, быстро разобрался, куда к чему. Одних наказал, других наградил, а Пушкина отпустил… К Авдеевой, говорит Пушкин, пойду, заем переживания человеческим обедом, обедом правильным.

Картофельная каша

Изрезать очищенный картофель, залить водою и поставить в печь, а когда разварится, растереть и положить немного гречневых круп; если густо, то развести кипятком, поставить в печь, чтобы крупа разварилась, и подавать горячею с постным маслом…

26. Пушкин против инопланетян

К Пушкину ворвался Достоевский с криком:

– Прилетели!

– Грачи? – спросил Пушкин прежде, чем сообразил, что на дворе зима.

– Инопланетяне. О которых так долго предупреждали господа фантасты: Дашко и дружки его верные – Щепетов с Заспой. И примкнувший к ним Чернышевский. Вся четверка с хлебом-солью уже отправилась навстречу тарелке летающей. А я боюсь, как бы бусурмане межзвездные делов нехороших не натворили, Петербурх наш как бы не обидели.

Как в воду глядел Достоевский. Пошли планетяне дела творить темные, дела нехорошие. И хлеб-соль от фантастов не приняли, и Чернышевскому по уху съездили, да заодно и Дашко перепало.

А тарелка ихняя, нечеловеческая, зависла над Марсовым полем. Не так чтоб высоко, но не допрыгнешь. Метрах в пятидесяти над землей русской. Вот из этой тарелки планетяне выскальзывают, с деловитым видом по городу снуют и всячески проказничают. По виду те планетяне – вылитые медузы, а летают они, подпоясавшись железным обручем.

Первым делом медузы скинули царя с конного памятника – вместе с лошадью и змеей. Жандармам это очень не понравилось, а что тут поделаешь, как тех медуз в Петропавловку засадишь?!

Дальше планетяне совсем распоясались: мосты раскачивают, по всему городу заменили львов наших, петербухских, на жабоящеров, у свинксов головы открутили, а что заместо их приделали и сказать стыдно. Потом накинулись на стены дворцов и давай их разрисовывать вызывающими надписями на непонятном языке. Напроказничают, значит, и летят дальше, задевая склизким телом честных людей. Как верно заметил Тредиаковский, Василий Кирилыч: «Обустраивают наш мир под себя, морды медузьи».

А тут еще и царь в отъезде. Да еще и вместе с царицей. Совсем некому возглавить борьбу с инопланетным нашествием. А твари знай себе оскверняют памятники культуры, уже к Эрмитажу вплотную подбираются.

… – Ну ладно, ладно, возглавлю я Сопротивление, – сказал Пушкин, нервно отхлебывая шампанское. – Так и быть. Ты только скажи, Екатерина Алексеевна, что делать.

– Как что делать! – Авдеева отложила в сторону курицу, которую ощипывала. – Так известно что, касатик…

…Утром шестого ноября известно какого года по направлению к Дворцовой площади легкой дворянской походкой шел человек. В шубе, цилиндре, ростом с Пушкина. С двумя ведрами в руках.

– Цып, цып, цып! – громко звал кого-то человек. – Цыпы, цыпы, ком цу мир!

Возле Александровской колонны человек опрокинул ведро. На мостовую вылилось желе. А человек тут же отбежал в сторону. И это был, конечно же, Пушкин.

Прошло немного времени и небо над Дворцовой почернело. Это со всех сторон слетелось, как воронье, племя медузье, племя космическое. И тут же накинулось на желе. Раздалось чавканье, хрюканье и – чуть позже – сытое рыганье. А потом медузы рванули к своей тарелке, набились в нее и – жух! – скрылись в глубинах космоса, только их и видели. И более не возвращались…

… – Я сразу догадалась, что они прилетели сюда на пикник, – вечером у печки все объяснила, все расставила по полочкам Авдеева, которую слушали, раскрыв рты, Пушкин с Баратынским. – Медузы – они же как люди, тоже перекусить хотят. Присели, голодные, тут у нас, на обочине Вселенной, огляделись – а нет ничего подходящего. А объяснить-то что к чему они не могут, по-русски же не обучены. Вот оттого и бесились. Нервничали оттого и хулиганили. Ну теперь всё, они славно перекусили, мы от них избавились, жисть теперь наладится.

– А как ты, Алексеевна, догадалась, что им может понравиться? – спросил Пушкин.

– Эх, касатик… Разве может кому-то не понравиться мое желе? Уж тем более каким-то выходцам из космоса…

Ананасное желе

Очистив и нарезав пластинками 2 ананаса, сварить их в сиропе. 100 г желатина распустить в бутылке воды и процедить сквозь салфетку. Выбрав из сиропа ананасные ломтики, вылить сироп в кастрюлю, прибавить бутылку виноградного вина, дать вскипеть ключом, влить клей, вскипятить еще раз, снять с огня, дать остынуть, разлить в формы или в апельсинные корки, положив в желе ананасные ломтики.

27. Его прощальный рецепт

Прибыли в Петербурх братья Монгольфье. Прилетели на своем воздушном шаре. Приземлились точнехонько на Дворцовой площади. Там и остались. Встали, как говорится, лагерем. Устроили там, значит, аттракцион для людей петербурхских. А именно: продав задорого входной билет, сажали дворян и прочих трудящихся в корзину. Начинали лебедкой травить веревку, к которой шар был прикручен к Александрийскому столбу. И поднимали граждан на высоту птичьего полета. Откуда те любовались просторами петербурхскими. Барышни, понятное дело, визжали и падали в обмороки, мужчины подкрепляли силы прихваченными с собой фляжками с коньяком.

А царя с царицей так прокатили, задарма. Царю очень понравилось.

– Лепота! Велик наш Петербурх! Отсель грозить-то мы и будем.

Пришли на Дворцовую и Пушкин с Баратынским. В обнимочку, со сдвинутыми набок цилиндрами. А вместе с ними пришла и Авдеева, Екатерина Алексеевна. А у нее при себе была корзинка продуктовая, тряпочкой белой накрытая.

Народ, в очереди стоящий, расступался, пропуская Пушкина к шару.

– Здорово, братаны! – воскликнул Пушкин, завидев Монгольфье. – Это вы тут народ православный катаете?

– Да, – говорят братья Монгольфье, – это мы. Садись, мусью Пушкин, покатаем.

Пушкин с Баратынским забрались в корзину, помогли забраться и Авдеевой.

– Поехали! – закричал Пушкин.

Братовья принялись крутить лебедку, шар пополз верх. Вот уже Пушкин с друзьями поднялись на уровень шпилей, на уровень голубиных трасс.

– Глядите, люди! – раздалось снизу. – Пушкин наш вознёсся выше Александрийского столпа.

– Да! – прокричал им сверху Пушкин. – Уже вознесся!

А Авдеева сорвала с корзины тряпочку:

– Самое время перекусить, господа.

– Это верно, – согласились с ней, потирая руки, Пушкин с Баратынским.

Откупорили предусмотрительно прихваченную Авдеевой бутылочку бургундского. Разлили по фужерам, не из горла же пить бургундское?

Вокруг простор, вид до горизонта, внизу Петербурх, крыши вот эти все, купола. Каналы, понимаешь, блестят, то да сё. Сплошное удовольствие, ежели неспешно перекусывать, поглядывая на все это великолепие из корзины воздушного шара.

А браться Монгольфье тем временем лебедку свою взад крутят, Пушкина приземлить хотят. Мол, ваше время вышло. То есть это они за Пушкина решили, когда и что ему делать.

Но Александр Сергеич, конечно, не из тех, кто позволит каким-то французишкам распоряжаться собой. Он взял в руки трость, выдернул упрятанное в ней лезвие и рубанул им по канату. Шар тут же начал быстро подниматься вверх. Все выше, выше и выше.

– Правильно, – сказала на это Авдеева. – Ни в коем разе нельзя прерывать обед. Нет ничего хуже прерванного обеда.

А братья Монгольфье носятся по Дворцовой как укушенные, за руки всех хватают, что-то жалобно лопочут, на что народ православный только смеется.

И вдруг сверху прилетело.

Записочка, говорим, прилетела. Привязанная к обглоданной куриной ножке. Кто-то тут же поднял ее, остальные столпились вокруг, сгрудились, стукаясь головами. Нетерпеливо спрашивали друг у друга:

– Ну что там, что?

– Товарищи! – Гражданин, поднявший записку, влез на тумбу, чтобы всем было видно и слышно. Взмахнул зажатой в кулаке запиской. – Товарищи! Пушкин улетел, но обещал вернуться. А вот тут еще приписано. Ага, вот что: «Чтобы вы тут не скучали без меня, ешьте крендели – вспоминайте своего Пушкина. Вот вам мой прощальный рецепт».

И опосля оратор зачитал рецепт Пушкинских кренделей.

Сахарные крендели

Взять 12 яиц, отделить желтки от белков, положить в желтки чайную чашку мелкого сахару, растереть ложкою, прибавить ложку растопленного коровьего масла и две ложки сливок; белки взбить, выложить туда же и замесить тесто. Наделав из этого теста небольших кренделей, уложить на лист, потом взять один яичный желток и ложку сливок, сбить вместе, вымазать крендели и посадить в печь».

* * *

Все рецепты этой книги взяты из книг

Е. А. Авдеевой.

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Горячие блюда. – СПб.: ИК «Крылов», 2013.

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Горячие блюда. – СПб.: ИК «Крылов», 2013.,

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Сладкие блюда. – СПб.: ИК «Крылов», 2013.

Поваренная книга русской опытной хозяйки.

Блюда из теста и крупы. – СПб.: ИК «Крылов», 2013.

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Заготовки. – СПб.: ИК «Крылов», 2013.